

## SÜDTIROL EISACKTALER RIESLING DOC

Ein kräftiger, mineralischer Riesling. Funkelndes Strohgelb in der Farbe. Duft nach Aprikosen, Pfirsichen und Orangenblüten. Fruchtig, trocken und saftig, mit feinem Schmelz am Gaumen.



|                      |   |
|----------------------|---|
| Produktionsgebiet:   | Brixner Talkessel   |
| Meereshöhe:          | 650 - 800 m   |
| Bodenbeschaffenheit: | Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit |
| Ausrichtung:         | Süd, Süd-Ost, Süd-West  |
| Rebsorte:            | Rheinriesling   |
| Erziehungsform:      | Guyot   |
| Reben/ha:            | 6.000 – 7.000   |
| Ertrag pro ha:       | 70 hl   |
| Vinifikation:        | Gärung und Reifung in Edelstahl   |
| Gärtemperatur:       | 17° - 19° C   |
| Lagerungsdauer:      | 6 Monate  |
| Serviertemperatur:   | 8° - 10° C  |
| Lagerfähigkeit:      | 6 Jahre   |

### Speiseempfehlung:

- Grüner Spargel mit Limonen-Salbeivinaigrette
- Mildes Curry mit Kokosmilch und Jasminreis
- Kürbisravioli in Rahmsauce mit Lachsstreifen

### Analytische Daten Jahrgang 2019

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Alkoholgehalt:        | 13,50% vol |
| Säure:                | 7,00 g/l   |
| Zuckerfreier Extrakt: | 23,00 g/l  |
| Restzucker:           | 4,00 g/l   |



KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA