



# Q QUOTA

Weißburgunder 2018  
Südtirol DOC



Quota lotet die Grenzen der typischen Südtiroler Rebsorten aus. Durch den Klimawandel hat der Weißburgunder mittlerweile auch unsere nördlichen Lagen erreicht. Eine knackige Säure, frische Aromen und ein moderater Alkoholpegel sind das Ergebnis dieses Experimentes.

Produktionsgebiet: **Neustift**

Meereshöhe: **650m**

Bodenbeschaffenheit: **leichte, schottrige Moränenböden**

Ausrichtung: **Südost**

Rebsorte: **Weißburgunder**

Erziehungsform: **Guyot**

Reben/ha: **6.000**

Alter der Reben: **3 Jahre**

Ertrag pro Hektar: **50 hl**

Vinifikation: **im Barriquefass**

Gärtemperatur: **17°C**

Lagerungsdauer: **12 Monate im Barrique (1/3 neu)**

Flaschenreife: **6 Monate**

Serviertemperatur: **10 - 12°C**

Lagerfähigkeit: **10 Jahre**

Alkoholgehalt: **12% vol.**

Säure: **6,4 g/l**

Zuckerfreier Extrakt: **23 g/l**

Restzucker: **2,5 g/l**

*Insolitus*



KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA

Insolitus ist unser Raum für Innovation und Weiterentwicklung in einem uralten Handwerk. Es ist das Spiel mit der Materie, dem Wissen und dem Zeitgeist.