



KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA



Kerner Praepositus 2022

Praepositus Linie

Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen. Aromen nach reifem Pfirsich, getrockneten Aprikosen, Orangenschale, Ingwer und Holunderblüten. Saftig und kraftvoll mit zarter Fruchtsüße im Nachhall.

Anbauebiet

Produktionsgebiet: Neustift und Raas

Meereshöhe: 650 - 750 m

Bodenbeschaffenheit: Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit

Ausrichtung: Süd, Süd-West

Rebsorte: Kerner

Erziehungsform: Guyot

Reben/ha: 6.000

Ertrag/ha: 60 hl

Servierempfehlungen

Serviertemperatur: 10° - 12° C

Lagerfähigkeit: 8 - 12 Jahre

Speiseempfehlung: Nocken mit Almkäse und Wildkräuter · Gänseleberterrine mit eingelegten Aprikosen · Ente kross gebraten mit Orangensoße und gebratener Polenta

Produktion

Vinifikation: Gärung und Reifung in Edelstahl

Gärtemperatur: 17° C

Lagerungsdauer: 10 Monate

Analytische Daten

Jahrgangsbericht

Das Jahr 2022 begann mit einem außergewöhnlich trockenen Winter mit wenig Schnee. Durch die milden Temperaturen begannen die Reben bereits früh auszutreiben. Der Sommer war von warmem und trockenem Wetter geprägt, glücklicherweise ohne extreme Wetterereignisse. Die Ernte begann bereits am 7. September, fast 20 Tage früher als im vorigen Jahr. Während der Ernte war das Wetter durchwegs schön, aber aufgrund des frühen Termines überdurchschnittlich warm. Die Lese ging dadurch sehr schnell voran und war bereits nach 20 Tagen abgeschlossen. Durch das trockene Wetter im Sommer gab es sehr gesundes Traubenmaterial mit Zuckergradationen im höheren Bereich.

Stiftstraße 1 | Via Abbazia 1

I - 39040 Vahrn | Varna

kloster-neustift.it | abbazianovacella.it

info@kloster-neustift.it | info@abbazianovacella.it

T +39 0472 836 189