



KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA



Grüner Veltliner 2023

Klassische Linie

Ein fruchtiger Weißwein, gelb grünlich in der Farbe; duftet nach frischem, grünem Apfel; saftig und fruchtig am Gaumen, mit pfefferigem Nachhall.

Anbaugebiet

Produktionsgebiet: Brixner Talkessel

Meereshöhe: 650 - 750 m

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

Ausrichtung: Süd, Süd-Ost, Süd-West

Rebsorte: Grüner Veltliner

Erziehungsform: Guyot

Reben/ha: 6.000 – 7.000

Ertrag/ha: 70 hl

Servierempfehlungen

Serviertemperatur: 8° - 10° C

Lagerfähigkeit: 4 - 6 Jahre

Speiseempfehlung: Gebeizter Lachs mit Kartoffelrösti · Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce · Gefüllte Paprika

Produktion

Vinifikation: 3/4 des Mostes gärt und reift in Edelstahl, 1/4 in Eichenfässern zu 30 hl

Gärtemperatur: 17° - 19° C

Lagerungsdauer: 6 Monate

Analytische Daten

Jahgangsbericht

Das Jahr 2023 begann feucht und mild mit Temperaturen über den langjährigen Mittel. Der Austrieb begann um den 14. April. Aufgrund des feuchten Frühjahres stieg der Krankheitsdruck stark an und für die Landwirte zeichnete sich ein arbeitsintensives Jahr ab. Der Juni brachte eine leichte Entspannung, aber der Juli war wieder sehr nass mit einigen schweren Hagelereignissen. Ab Mitte August beruhigte sich das Wetter glücklicherweise und der Sommer ging trocken und schön zu Ende. So konnten sich die Trauben erholen und die Qualität war am Ende zufriedenstellend. Die Lese begann am 18. September, die Erntemenge entsprach am Ende in etwa jener des Vorjahres.

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