

2021 Praepositus Sylvaner DOC

Kloster Neustift | Südtirol

Die Trauben für diesen Sylvaner stammen aus Cru- Lagen im Brixener Talkessel und wachsen auf schottrigen Moränenböden mit Schiefer-, Gneis- und Quarzanteilen. Der Most gärt und reift im Edelstahl, in Akazienfässern und in französischen Barriques. So entsteht ein elegant-cremiger Sylvaner mit einer anregenden Mineralität, hervorragender Struktur und Würze. Ein besonderer und langlebiger cool-climate-Wein.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Vanille, Zitrone, Bohnenkraut
Geschmack	komplex, frische Säure, k Reidig

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

gegrillter Spargel, Ravioli mit Ricottafüllung, Pasta mit Pesto

Produzent

Die Stiftskellerei Neustift zählt zu den ältesten aktiven Weinkellereien der Welt und keltert seit 1124 Weine von höchster Qualität. Angebaut in den geschützten Hängen des Eisacktales, in einer Höhe von 600 bis 900 Metern über dem Meeresspiegel, besitzt die Stiftskellerei Neustift mehrere Grundstücke, die durch Schenkungen, Kauf und Tausch erworben wurden. Unter dem Leitsatz „Lieber weniger, aber dann gut“ werden Weine mit hoher Qualität und Lagerfähigkeit gekeltert, die durch ihren eigenständigen Charakter und deren Ausgewogenheit hervorstechen. Verteilt über mehrere Gebiete haben sich über die Jahrhunderte seltene und herausragende Lagen in unterschiedlichen Höhen herauskristallisiert, an denen ein harmonisches Zusammenspiel zwischen Temperaturverteilung, Alter der Reben und Beschaffenheit der Böden die optimale Kombination für ausgezeichnete Weine ergeben.

Gründungsjahr	1124
Rebfläche	20 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	650 000
Rebsortenspiegel	Sylvaner, Müller Thurgau, Kerner und Riesling, Moscato Rosa (70% weiß) Lagrein, Vernatsch, Pinot Nero (30% rot)

Augustiner Chorherrenstift Neustift | Stiftstr. 1 | IT 39040 Vahrn (Bz)