



KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA



Müller Thurgau 2023

Klassische Linie

Ein frisch-fruchtiger Weißwein, grüngelb in der Farbe. Zitronenmelisse, Kamille und frischer Apfel an der Nase; saftig-salzig am Gaumen.

Anbaugebiet

Produktionsgebiet: Brixner Talkessel

Meereshöhe: 700 - 900 m

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

Ausrichtung: Süd, Süd-Ost, Süd-West

Rebsorte: Müller Thurgau

Erziehungsform: Guyot

Reben/ha: 6.000 - 7.000

Ertrag/ha: 77 hl

Servierempfehlungen

Serviertemperatur: 8° - 10° C

Lagerfähigkeit: 3 - 5 Jahre

Speiseempfehlung: Kartoffel-Schupfnudeln mit Salbeibutter · Gekochte Rinderbrust mit Wurzelgemüse · Risotto mit Pilzen und Parmesan

Produktion

Vinifikation: Gärung und Reifung in Edelstahl

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