



KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA



## Sylvaner 2023 Klassische Linie

Ein elegant - kräftiger Weißwein, grüngelb bis strohgelb in der Farbe; frisch, mit angenehmen Fruchtnoten nach reifem Apfel, reifer Birne und Honigmelone. Kräftig und mineralisch am Gaumen, saftiger Abgang.

### Anbaugebiet

**Produktionsgebiet:** Brixner Talkessel

**Meereshöhe:** 650 - 750 m

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

**Ausrichtung:** Süd, Süd-Ost, Süd-West

**Rebsorte:** Sylvaner

**Erziehungsform:** Guyot

**Reben/ha:** 6.000 – 7.000

**Ertrag/ha:** 70 hl

### Servierempfehlungen

**Serviertemperatur:** 8° - 10° C

**Lagerfähigkeit:** 4 - 6 Jahre

**Speiseempfehlung:** Eisacktaler Tris (zweierlei Knödel und Schlutzkrapfen) · Salat von grünem und weißem Spargel mit Meeresfrüchten · Weißer Spargel mit Bozner Soße

### Produktion

**Vinifikation:** 3/4 des Mostes gärt und reift in Edelstahl, 1/4 in Akazienfässern zu 50 hl

**Gärtemperatur:** 17° - 19° C

**Lagerungsdauer:** 6 Monate

### Analytische Daten Jahrgangsbericht

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