

Der Prackfoler Hof befindet sich in Völser Aicha einer kleinen Fraktion der Gemeinde Völs am Schlern. Eingebettet in Laubwäldern an der Sonnenseite des Tierser Tales, inmitten der Dolomiten Bergmassive des Schlerns und des Rosengartens. Die imposanten, oft beschneiten Berggipfel ermöglichen kühle Nächte nach sehr warmen Tagen. Diese Temperaturunterschiede, zusammen mit dem Moränenboden über dem vulkanischen Bozner Quarzporphyr-Sockel, bieten hervorragende Voraussetzungen für den Weinanbau, der schon seit Generationen am Prackfolerhof betrieben wird.



Il villaggio di Aicha di Fiè sorge sul versante soleggiato della Valle di Tires, a metà strada tra i massicci dolomitici dello Sciliar e del Catinaccio. Le imponenti cime spesso innevate che regalano notti fresche seguite a giornate torride e il terreno morenico sovrastante allo zoccolo porfirico atesino offrono le migliori condizioni per una vitivinicoltura di qualità.

*„Die Tradition verpflichtet“.
Bereits seit dem 17. Jahrhundert wird am Prackfoler Hof der Weinbau betrieben und das ist kein Zufall.
Die Bedingungen sind hier optimal für hochqualitative Weine, deren mineralische Frische und Lebensfreude an die Dolomitengipfel erinnern.*

Patrick Planer, Weinproduzent



TRADITION
VERPFLICHTET



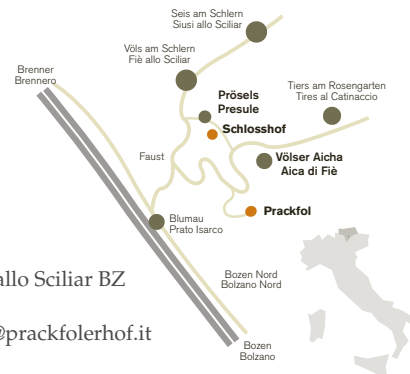
LA TRADIZIONE
NON MENTE

*“La tradizione non mente“.
Già dal XVII secolo veniva praticata la vinificazione al Maso Prackfol. Non sarà stato un caso.
Le condizioni sono qui ideali per puntare alla produzione di un vino di alta qualità, che con la sua freschezza e vivacità minerale richiami le cime dolomitiche.*

Patrick Planer, Produttore di vino



Prackfoler Hof
Fam. Patrick Planer
Unteraicha 10 Aicha di Sotto
39050 Völs am Schlern · Fiè allo Sciliar BZ
Tel./Fax +39 0471 601 532
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it



PRACKFOL
Wein Hof / Vinicoltore

Völs am Schlern · Dolomiten · Südtirol
Fiè allo Sciliar · Dolomiti · Alto Adige



Südtiroler · Alto Adige Sauvignon Prackfol

Weinbeschreibung

FARBE: Hellgelb mit grünen Reflexen
GERUCH: Reiches und buntes Bukett nach Tropenfrüchten, Feuerstein und Holunderblüten. Angenehm frische und lebhaft Noten von Zitrusfrüchten und Melisse.
GESCHMACK: Dieser Sauvignon verführt und überzeugt durch seinen mineralischen Charakter. Die fruchtigen samtigen Aromen machen ihn raffiniert und elegant. Angenehm salziger Nachhall.

Speiseempfehlung

Frischer und vielseitiger Wein. Optimal zu Vorspeisen und Fischspezialitäten. Empfehlenswert zu Südtiroler Frischkäse.

Carattere del vino

COLORE: giallo chiaro con riflessi verdi
PROFUMO: ricco e variegato bouquet di frutti tropicali, pietra focaia e fiori di sambuco. Note gradevolmente fresche e vivaci di agrumi e melissa.
SAPORE: questo Sauvignon seduce e convince per il carattere minerale che lo contraddistingue. Gli aromi fruttati e allo stesso tempo vellutati lo rendono raffinato ed elegante. Retrogusto piacevolmente sapido.

Abbinamenti

Vino fresco e molto versatile, ottimo accompagnamento per antipasti e piatti di pesce. Molto gradevole assieme ai formaggi freschi altoatesini.



Südtiroler · Alto Adige Vernatsch Prackfol

Weinbeschreibung

FARBE: Helles Rubinrot
GERUCH: Vielfälliges Bukett von Fruchtaromen wie Himbeere, Erdbeere, Kirsche und ein Hauch von gerösteten Mandeln.
GESCHMACK: Glänzt mit seiner fruchtigen Frische sowie vollem und saftigem Körper im Abgang.

Speiseempfehlung

Ideal zu leichten Vorspeisen besonders aber zu traditionellen Südtiroler Wurstwaren wie Speck und Kaminwurzeln oder Schüttelbrot und mildem Käse.

Carattere del vino

COLORE: rosso rubino chiaro
PROFUMO: soprattutto gli aromi fruttosi di lamponi, fragole e cigliege con note di mandorla amara, donano compiuta armonia a questo vino.
SAPORE: il gusto è tondo, piacevolmente fresco. In breve, un vino schietto, di spiccata bevibilità.

Abbinamenti

Si addice molto bene a tutti i primi piatti, alle pietanze a base di carne e pesce, ma in particolare a salumi, speck altoatesino e formaggio dolce.



Südtiroler · Alto Adige Pinot Nero Prackfol

Weinbeschreibung

FARBE: Ein kräftiges Rubinrot mit leicht granatfarbenen Nuancen
GERUCH: Intensiver und komplexer Geruch mit Anklängen von Brombeere, Sauerkirsche und frischer Himbeere.
GESCHMACK: Weicher, runder Geschmack mit ausgewogenem, vollmundigen Körper. Dieser Wein glänzt in seiner Ausgewogenheit und seinem fruchtigen sowie saftigem Nachhall.

Speiseempfehlung

Dieser elegante Wein empfiehlt sich zu Nudelgerichten, Kalb, Lamm, Kaninchen, Wildgeflügel sowie auch pikanten Käse.

Carattere del vino

COLORE: rosso rubino intenso con sfumature color melograno.
PROFUMO: intenso e complesso con note di mora, amarena e lamponi.
SAPORE: morbido e rotondo con corpo dal gusto armoniosamente pieno. Questo vino seduce per il suo carattere equilibrato e il retrogusto fruttato e allo stesso tempo succoso.

Abbinamenti

Con la sua eleganza questo vino si abbina a piatti di pasta, vitello, agnello, coniglio, selvaggina da penna e formaggi stagionati.

