

# Weinverkostung am Prackfolerhof

**Es hat geschienen, als hätte man einen besonderen Draht nach oben gehabt, denn Petrus meinte es besonders gut mit den jungen Winzern vom Prackfolerhof in Völser Aicha.**

Beim Eröffnungsfest der Familie Planer am 19. Juli passte einfach alles. Es war einer der wenigen lauen Sommerabende; die ersten abgefüllten Weine standen zum Verkosten und Fachsimpeln bereit; allerlei hausgemachte Köstlichkeiten wurden genossen; es gab rundum zufriedene Gesichter.

Gegen 18 Uhr trudelten die ersten Gäste ein, denen zunächst der „alte Keller“ gezeigt wurde. Dieser verfügt über eine Art „natürliche Klimaanlage“. Hinter dem Keller liegende Gesteinsblöcke lassen durch ihre unterirdischen Kanäle kalte Luft in die Kellerräume strömen. Eine ideale Weinlagerung bei konstanten 12 – 15° C wird somit gewährleistet.

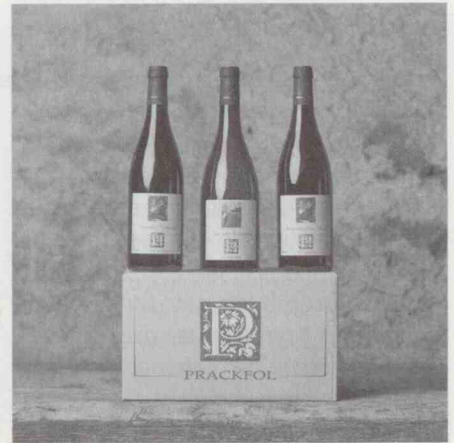
Der Hausherr erläuterte allen Interessierten im Keller die vielen Arbeitsschritte von der Rebe bis zum fertigen Wein, die je nach Weinsorte natürlich unterschiedlich intensiv ausfallen. Besonders interessant dabei war, dass sich Patricks Weine in den verschiedenen zur Reifung verwendeten Eichenfässern komplett an-

ders entwickeln und somit auch in deutlich unterschiedlichen Geschmacksunterschieden resultieren.

Den Beginn der Weinverkostung machten die Weißweine des Prackfolerhofes. Der frisch-fruchtige Sauvignon mit tropischer Note und mineralisch-würzigem Abgang, sowie der elegante Pinot Grigio mit seiner strohgelben Farbe und dem blumigen Geschmack. Beide fanden bei den Gästen großen Anklang.

Weiter ging es mit den Rotweinen: der milde Vernatsch mit seinem angenehmen und fruchtigen Geschmack nach Himbeere und Erdbeere und der in Eichenfässern gelagerte rubinrote Blauburgunder, bei dem das Fruchtsäurespiel ein nachhaltiges Geschmackserlebnis hinterlässt. Die Besucher waren sich einig: Diese Weine müssen als sehr gelungene Weine bewertet werden, die sich als eigenständige und dennoch typisch Südtiroler Weine präsentieren.

Bis tief in die Nacht hinein genossen Gäste aus nah und fern die edlen Tropfen



Die Weinsorten  
Vernatsch – Sauvignon – Pinot Grigio

und liebevoll zubereiteten Köstlichkeiten. Man saß auf handgefertigten Stühlen und Tischen – allesamt gefertigt aus alten Weinfässern – unterhalb des alten Bauernhauses und ließ sich verzaubern vom sagenhaften Flair des wunderbaren Ausblicks.

Bei Interesse an einer Verkostung (gerne auch für kleine Gruppen) können Sie gerne unter der folgenden Telefonnummer einen Termin vereinbaren: 0471 601532 oder [info@prackfolerhof.it](mailto:info@prackfolerhof.it)



Verkostung des Pinot Grigio



Gesellige Runde beim Philosophieren über den Vernatsch



Gemütliche Sitzgelegenheit  
auf alten Weinfässern



Im Bild Hausherr Patrick (links),  
Michael (Mitte) und Gianni (rechts)



Patrick Planer und Bürgermeister  
Othmar Stampfer