



„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

Südtiroler Pinot Nero Prackfol

Wein

- Südtiroler Pinot Nero Prackfol
- Bezeichnung: DOC Südtirol
- Sorte: 100 % Blauburgunder
- Jahr: 2013
- Ertrag: 63 hl/ha

Anbaugebiet

- Gemeinde: Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten
- Ortschaft: Unteraicha
- Höhenmeter: 550 m
- Neigung: 50 - 70 %
- Ausrichtung: Süd - Südwest



Südtiroler Pinot Nero



PRACKFOL

Der Prackfolerhof 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.

Die Anbauflächen „Tieaf“ erstrecken sich auf die süd-westlich exponierten steilen Hängen, die den Einfluss der warmen Winde aus dem Bozner Talkessel genießen. Der Moränenboden ist hier besonders tiefgründig und reich an Mineralien, deren Noten den Geschack unserer Weine kennzeichnen.

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.

Vinifizierung

Händische Lese und Traubenselektion. Nach einer kurzen Maischestandzeit folgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für 5 Monate auf der Feinhefe im Stahltank.

SERVIERTEMPERATUR: 12-14 °C
REIFEPOTENTIAL: 3-5 Jahre

Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 14,5 %vol.
- Restzucker: 2,3 g/l
- Säure: 6,4
- pH: 3,3
- Weinlese: 18.10.2013
- Sonnenstunden: 2053/Jahr
- Durchschnittliche Temperatur: 10,9 °C



PRACKFOL



Prackfoler Hof · Patrick Planer
Unteraicha 10 Aica di Sotto
39050 Völs am Schlern · Fiè allo Sciliar BZ
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it

