



„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 Vernatsch Prackfol

Wein

- Südtiroler Vernatsch Prackfol
- Bezeichnung: DOC Südtirol
- Sorte: 99 % Vernatsch, 1 % 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 Vernatsch



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 Geschmack unserer Weine kennzeichnen.

Weinbeschreibung

FARBE: Helles Rubinrot

GERUCH: Vielfältiges 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 Kaminwürzen oder Schüttelbrot und mildem 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 Edelstahltank.

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

