



Markus Prackwieser
Gump Hof

TANDARADEI



REBSORTE: 50% Weißburgunder,
35% Sauvignon blanc; 15% Gewürztraminer

LAGE: Südliches Eisacktal
am Fuß des Schlernmassivs auf 400–550 m

BÖDEN: Kalkhaltige Moränen
auf festem Quarzporphyr

HANGNEIGUNG: 50–70%

REBERZIEHUNG: Pergel und Spalier

REBSTÖCKE/HEKTAR: 4.500–7.500

TRAUBENLESE: Anfang Dezember

ERTRAG: 15 hl/ha

VINIFIKATION: Die auf dem Stock getrockneten
Trauben werden im Dezember abgepresst und im
kleinen Holzfass spontan sehr langsam vergoren

AUSBAU: Im kleinen Holzfass für 2 Jahre

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol 11,5% Vol.,
Gesamtsäure 8 g/l, Restsüße 200 g/l