Markus Prackwieser
Gump Hof

Markus Prackwieser
Gump Hof

Gump Hof

DER WINZER

Seit über 200 Jahren ist die Familie Prackwieser Eigentümer des bereits 1546 urkundlich erwähnten Weinhofes Gump.
Markus entdeckt Mitte der Neunziger seine Liebe zum Wein und übernimmt von seinem Vater Johann dieses historische Familiengut. Der Austausch mit befreundeten Winzer-Kollegen, sowie Fach-Exkursionen in die Vorbild-Regionen prägen die durchaus experimentierfreudige Arbeit am Gump Hof.
Das über Generationen erworbene Wissen, eigene Erfahrung, Zeit, Geduld und das unablässige Feilen am eigenständigen Geschmacksprofil spiegeln in den Weinen sowohl den Charakter der Landschaft als auch den des Winzers wider.

IL VIGNAIOLO

Markus Prackwieser è il vignaiolo che continua la tradizione della famiglia e della storica tenuta Gump Hof, nata oltre due secoli fa.
La passione per la vigna, il dialogo con i colleghi vignaioli e i viaggi alla scoperta delle regioni vitivinicole più importanti del mondo caratterizzano l'attività di Markus, amante della ricerca e delle sperimentazioni.
L'esperienza maturata negli anni, unita alla pazienza e al lavoro in cantina, gli hanno permesso di affinare uno stile personale che riflette la sua filosofia come anche il carattere del paesaggio e del vignaiolo. Ogni suo vino ne racconta una sfumatura.

DER WEINBERG

Die südwestlich ausgerichteten 60 - 70 % steilen Rebanlagen des Gump Hofes liegen auf festem Bozner Quarzporphyr und bieten die besten Voraussetzungen für die von Markus angebauten Sorten.
Die Besonderheit dieser auf 400 - 800 Metern Höhe gelegenen Weinberge sind die kalkhaltigen Moränenböden, wie die sich abwechselnden Winde. Tagsüber klimatisch mediterran bläst die Ora vom Gardasee und nachts kühlen die Fallwinde von den Dolomiten die Reben, was besonders vielschichtige Weine mit knackiger Frische ergibt. Kein Wunder, dass der Weinbau hier an den steilen Hängen des südlichen Eisacktales am Fuße des Schlern-Massives eine bemerkenswerte Renaissance erlebt.

IL VIGNETO

I vigneti del Maso Gump si trovano in Alto Adige, a Sud della valle che conduce al passo del Brennero: la Valle Isarco.
Sono posizionati fra 400 e 800 m s.l.m.; si stendono su ripidi pendii inclinati che raggiungono pendenze del 60 - 70 %. Sono orientati verso Sud-Ovest e per questo assolati dal mattino al pomeriggio inoltrato.
Si tratta di terreni morenici calcarei poggiati sul solido strato di porfido quarzifero che da Bolzano si allunga verso nord, offrendo le condizioni migliori per i vitigni che Markus ha scelto di coltivare. Durante il giorno dal Lago di Garda soffia l'Ora, il tiepido vento che garantisce il particolare clima mediterraneo caratteristico della zona meridionale della Valle Isarco. Di notte invece i filari sono rinfrescati dai venti discendenti dalle Dolomiti.

Gump Hof

DER HOF

Der auf der mittelalterlichen Nord-Südroute der Alpen gelegene Gump Hof geht auf die Geschichte von Schloss Prösels zurück. Dort zeugen Fresken im Innenhof von illustrer Gesellschaft von Rittern, Fürsten, Edelleuten und Minnesängern. Diese verbreiteten dort ihre Botschaften und Geschichten, besangen die Frauen, den Wein vom Hof, und die Vögel, Sinnbild für die schönen Künste, für Leichtigkeit und Frische.
Damals wie heute ist die Arbeit am Hof geprägt von einem respektvollen Umgang mit dem gesamten Umfeld, der Kultivierung der typischen Rebsorten, den klassischen Anbaumethoden sowie der Pflege und dem Erhalt der Weinberge in aufwendiger Handarbeit.
Der Weinkeller im Fels-Urgestein integriert sich nicht nur optimal in das Landschaftsbild, sondern bietet gleichzeitig die besten Voraussetzungen für den Weinausbau.

IL MASO

Il Maso Gump, fin dal 1546, sorge lungo la direttrice che nel Medioevo collegava il Nord e il Sud delle Alpi. La sua storia è legata all'eredità di Castel Presule, all'interno del quale splendidi affreschi ricordano le opere dei bardi che narravano di dame, libagioni e caccia, simboli di belle arti e vicinanza alla natura.
Ancora oggi il maso mantiene un rapporto di assoluto rispetto verso l'ambiente, coltivando vitigni tipici con metodi tradizionali, e curando ogni singola vite solo con il lavoro manuale. La creazione della nuova cantina, scavata all'interno della roccia della montagna, ha unito passato e presente in una perfetta sintesi.

MEDIAEVUM

WEISSBURGUNDER

SAUVIGNON BLANC

VERNATSCH

PRAESULIS

WEISSBURGUNDER

SAUVIGNON BLANC

Gump Hof

RENAISSANCE

GEWÜRZTRAMINER

PINOT NOIR

WEISSBURGUNDER
Riserva

SAUVIGNON BLANC
Riserva

PINOT NOIR
Riserva

MEDIAEVUM

WEISSBURGUNDER MEDIAEVUM

Der gute Wein für jeden Tag, dezente Noten vom weißen Weinbergspfirsich, macht Spaß und Freude im Glas.

- **REBSORTE:** Weißburgunder
- **LAGE:** südliches Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs auf 400 – 500 m ü.d.M.
- **BÖDEN:** kalkhaltige Moränen auf festem Quarzporphyr.
- **HANGNEIGUNG:** 45 – 55 %

Vino fresco e delicato che al palato si contraddistingue per le note discrete di pesca bianca. È un compagno perfetto per tutti i momenti.

- **VITIGNO:** Pinot bianco
- **ZONA DI PRODUZIONE**: a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 400 – 500 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 45 – 55 %

SAUVIGNON MEDIAEVUM

Ein frischer, dicht gewobener und mit vibrierender Säure ausgestatteter Weißwein, der am Gaumen für viel Spannung sorgt.

- **REBSORTE:** Sauvignon Blanc
- **LAGE:** südliches Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs auf 450 – 550 m ü.d.M.
- **BÖDEN:** kalkhaltige Moränen auf festem Quarzporphyr.
- **HANGNEIGUNG:** 50 – 70 %

Un vino bianco fresco e denso con un'acidità vibrante, che crea molta tensione sul palato.

- **VITIGNO:** Sauvignon blanc
- **ZONA DI PRODUZIONE**: a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 450 – 550 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 50 – 70 %

VERNATSCH MEDIAEVUM

Der gute Rotwein und ideale Begleiter für leichte Gerichte beeindruckt mit seinen zarten Kirscharomen.

- **REBSORTE:** Vernatsch
- **LAGE:** südliches Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs auf 400 – 480 m ü.d.M.
- **BÖDEN:** kalkhaltige Moränen auf festem Quarzporphyr.
- **HANGNEIGUNG:** 50 – 60 %

Vino croccante e fresco; al naso prevalgono i sentori di frutti rossi. Dà il meglio di sé in accompagnamento al cibo.

- **VITIGNO:** Schiava
- **ZONA DI PRODUZIONE**: a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 400 – 480 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 50 – 60 %

PRAESULIS WEISSBURGUNDER

Hocheleganter, komplexer Wein, der seine Vielschichtigkeit erst nach längerem Luftkontakt im großen Burgunderglas zeigt, ein idealer Essensbegleiter.

- **REBSORTE:** Weißburgunder
- **LAGE:** südliches Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs auf 450 – 550 m ü.d.M.
- **BÖDEN:** kalkhaltige Moränen auf festem Quarzporphyr.
- **HANGNEIGUNG:** 50 – 65 %

Un vino che colpisce con la sua complessità ed eleganza, che svelano appieno le sue note raffinate dopo una lunga ossigenazione in un calice Borgogna.

- **VITIGNO:** Pinot bianco
- **ZONA DI PRODUZIONE**: a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 450 – 550 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 50 – 65 %

PRAESULIS SAUVIGNON BLANC

Feine, saftige Fruchtaromen mit eigenständig zartwürziger Zitrus-Aromatik, sehr anhaltend im Abgang.

- **REBSORTE:** Sauvignon Blanc
- **LAGE:** südliches Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs auf 450 – 550 m ü.d.M..
- **BÖDEN:** kalkhaltige Moränen auf festem Quarzporphyr.
- **HANGNEIGUNG:** 50 – 70 %

Si presenta con succulenti aromi fruttati in cui prevalgono le note di agrumi. È delicatamente saporito e dal retrogusto molto persistente.

- **VITIGNO:** Sauvignon blanc
- **ZONA DI PRODUZIONE**: a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 450 – 550 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 50 – 70 %

PRAESULIS GEWÜRZTRAMINER

Wunderbares Aromenspektrum von der typischen Rosenblüte bis hin zu Litschi-Noten, trocken ausgebaut.

- **REBSORTE:** Gewürztraminer
- **LAGE:** südliches Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs auf 400 – 500 m ü.d.M.
- **BÖDEN:** kalkhaltige Moränen auf festem Quarzporphyr.
- **HANGNEIGUNG:** 50 – 60 %

Vino caratterizzato da una straordinaria gamma aromatica, dai fiori di rosa al litchi, che lo rende un vino di grande equilibrio e piacevolezza.

- **VITIGNO:** Gewürztraminer
- **ZONA DI PRODUZIONE**: a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 400 – 500 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 50 – 60 %

PRAESULIS PINOT NOIR

Der jüngste Spross in der Weinfamilie, immer wieder eine neue Herausforderung, beeindruckt durch seine finessenreichen Aromen und von Fallwinden geprägter "Bergwürze".

- **REBSORTE:** Blauburgunder
- **LAGE:** südliches Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs auf 500 – 550 m ü.d.M.
- **BÖDEN:** kalkhaltige Moränen auf festem Quarzporphyr.
- **HANGNEIGUNG:** 50 – 55 %

Un Pinot nero che colpisce perché sa unire ai caratteristici frutti rossi fragranze speziate tipicamente alpine; perfetto testimone del territorio in cui nasce.

- **VITIGNO:** Pinot nero
- **ZONA DI PRODUZIONE**: a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 500 – 550 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 50 – 55 %

RENAISSANCE

RENAISSANCE WEISSBURGUNDER

Riserva

Aus den ältesten Weissburgunderreben und nur in besonderen Jahren gekeltert überzeugt diese Riserva mit Tiefgang, Länge und großem Entwicklungspotenzial.

- **REBSORTE:** Weißburgunder
- **LAGE:** südliches Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs auf 450 – 500 m ü.d.M.
- **BÖDEN:** kalkhaltige Moränen auf festem Quarzporphyr.
- **HANGNEIGUNG:** 50 – 60 %

Vino nato nel 2012 dall'idea di Markus di creare una riserva dotata delle qualità che garantiscono una grande longevità, cioè sapidità e delicatezza. Questo Pinot bianco si ottiene dalle uve di un vecchio vigneto e viene prodotto solo a partire da vendemmie eccellenti.

- **VITIGNO:** Pinot bianco
- **ZONA DI PRODUZIONE**: a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 450 – 500 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 50 – 60 %

RENAISSANCE SAUVIGNON BLANC

Riserva

Diese Riserva beeindruckt mit zarten vielschichtigen Fruchtaromen und ausgeprägten mineralischen Noten, die der Boden dem Wein verleiht. Sehr feine Textur mit salzigem Nachhall im Abgang.

- **REBSORTE:** Sauvignon Blanc
- **LAGE:** südliches Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs auf 500 – 550 m ü.d.M.
- **BÖDEN:** kalkhaltige Moränen auf festem Quarzporphyr.
- **HANGNEIGUNG:** 60 – 70 %

È figlio di annate importanti e fresche, nelle quali il terreno trasferisce al massimo grado la sua mineralità al vino. Affina lentamente in botte e poi definisce il suo carattere in acciaio.

- **VITIGNO:** Sauvignon blanc
- **ZONA DI PRODUZIONE**: a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 500 – 550 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 60 – 70 %

RENAISSANCE PINOT NOIR

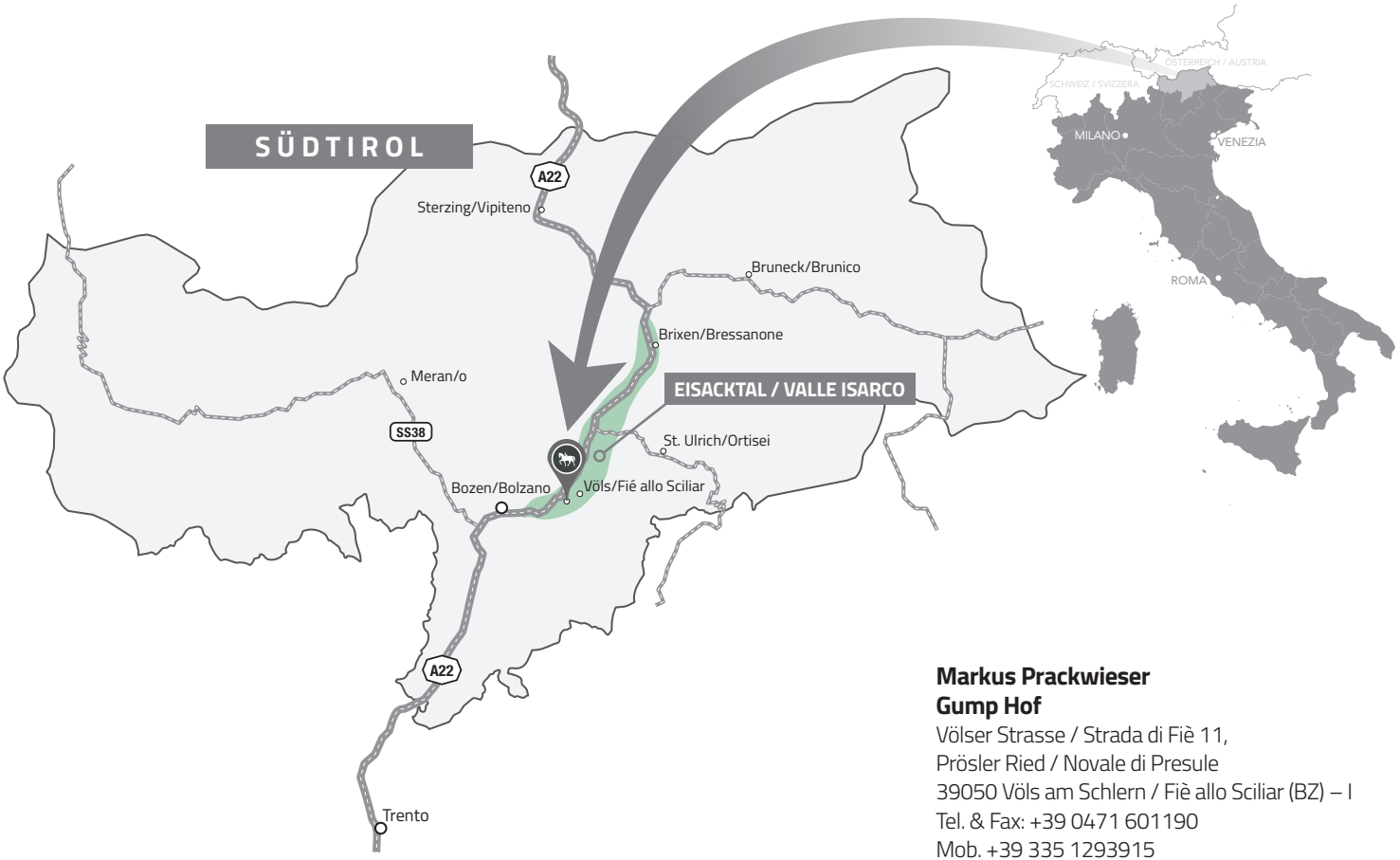
Riserva

Der Blauburgunder, welcher den Boden und das Mikroklima wie kein anderer im Wein widerspiegelt, präsentiert sich in dieser Riserva mit seiner filigranen Frucht, würzigen Noten, feingliedrigem Tannin und einem langen Abgang.

- **REBSORTE:** Blauburgunder
- **LAGE:** südliches Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs auf 500 – 550 m ü.d.M.
- **BÖDEN:** kalkhaltige Moränen auf festem Quarzporphyr.
- **HANGNEIGUNG:** 50 – 55 %

Il vitigno del Pinot nero sa esprimere il terreno e il microclima del vigneto come nessun altro. Questa Riserva, vinificata solo nelle annate migliori, colpisce con i sentori speziati e il frutto percepito in filigrana; i tannini sono finissimi e il finale lungo e aggraziato.

- **VITIGNO:** Pinot nero
- **ZONA DI PRODUZIONE**: a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 500 – 550 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 50 – 55 %



Markus Prackwieser
Gump Hof
Völser Strasse / Strada di Fiè 11,
Prösler Ried / Novale di Presule
39050 Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar (BZ) – I
Tel. & Fax: +39 0471 601190
Mob. +39 335 1293915
info@gumphof.it
www.gumphof.it

© Juli 2022 - Gump Hof - Katalog V. 1.2