



Markus Prackwieser  
Gump Hof

# Renaissance

## PINOT NOIR Riserva 2018



<b>Rebsorte</b>	Blauburgunder
<b>DOC-Anbaugebiet</b>	Südtiroler DOC
<b>Lage</b>	südliches Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs auf 500-550 m
<b>Böden</b>	kalkhaltige Moränen auf festem Quarzporphyr
<b>Hangneigung</b>	50–55%
<b>Erziehungssystem</b>	Spalier
<b>Pflanzdichte</b>	8.000 Rebstöcke pro Hektar
<b>Lesezeitraum</b>	Ende September
<b>Ertrag</b>	40 hl/ha

### Vinifikation

eine Woche Kaltmazeration;  
anschließend Vergärung und zwei Wochen  
Maischestandzeit imahltank (40% als Ganztrauben)

### Ausbau

biologischer Säureabbau und 18 Monate Reife  
im Barrique (50% neue Holzfässer);  
anschließend Verschnitt und 5 Monate Lagerung im  
großen Holzfass;  
Flaschenfüllung im September 2020

### Analytische Werte

Alkohol	13,5% Vol.
Gesamtsäure	5,6 g/l
Restzucker	0,5 g/l

**Markus Prackwieser - Gump Hof**

Völser Straße 11 - Prösler Ried, I-39050 Völs am Schlern, [info@gumphof.it](mailto:info@gumphof.it), [www.gumphof.it](http://www.gumphof.it)