



Markus Prackwieser  
Gump Hof

# Renaissance

## PINOT NOIR Riserva 2019



|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Rebsorte</b>         | Blauburgunder   |
| <b>DOC-Anbaugebiet</b>  | Südtiroler DOC  |
| <b>Lage</b>             | südliches Eisacktal<br>am Fuß des Schlernmassivs<br>auf 500-550 m |
| <b>Böden</b>            | kalkhaltige Moränen<br>auf festem Quarzporphyr                    |
| <b>Hangneigung</b>      | 50–55%  |
| <b>Erziehungssystem</b> | Spalier   |
| <b>Pflanzdichte</b>     | 8.000 Rebstöcke pro Hektar  |
| <b>Lesezeitraum</b>     | Mitte 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 6 Monate Lagerung im  
großen Holzfass;  
Flaschenfüllung im September 2021.

### Analytische Werte

|             |            |
|-------------|------------|
| Alkohol     | 13,5% Vol. |
| Gesamtsäure | 5,4 g/l    |
| Restzucker  | 0,3 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)