



Markus Prackwieser
Gump Hof

Renaissance

PINOT NOIR Riserva 2021



| | |
|-------------------------|---|
| Rebsorte | Blauburgunder |
| DOC-Anbaugebiet | Südtiroler DOC |
| Lage | südliches Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs auf 500-550 m |
| Böden | kalkhaltige Moränen auf festem Quarzporphyr |
| Hangneigung | 50–55% |
| Erziehungssystem | Spalier |
| Pflanzdichte | 8.000 Rebstöcke pro Hektar |
| Lesezeitraum | Ende September |
| Ertrag | 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 2023.

Analytische Werte

| | |
|-------------|-----------|
| Alkohol | 14 % Vol. |
| Gesamtsäure | 5,2 g/l |
| Restzucker | 0,4 g/l |

Markus Prackwieser - Gump Hof

Völser Straße 11 - Prösler Ried, I-39050 Völs am Schlern, info@gumphof.it, www.gumphof.it