



Markus Prackwieser  
Gump Hof

# Praesulis

## SAUVIGNON BLANC 2022



<b>Rebsorte</b>	Sauvignon Blanc
<b>DOC-Anbaugebiet</b>	Südtiroler DOC
<b>Lage</b>	südliches Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs auf 450-550 m
<b>Böden</b>	kalkhaltige Moränen auf festem Quarzporphyr
<b>Hangneigung</b>	50–70%
<b>Erziehungssystem</b>	Pergel & Spalier
<b>Pflanzdichte</b>	4.500 – 7.500 Rebstöcke pro Hektar
<b>Lesezeitraum</b>	Mitte September
<b>Ertrag</b>	55 hl/ha

### Vinifikation

kurze Mazeration der Trauben,  
anschließend schonende Pressung  
und Vergärung im Stahltank sowie 1/3 im Holz (Tonneau)

### Ausbau

Lagerung und Reife für 10 Monate auf der Feinhefe  
im Stahltank und 1/3 im Holzfass (Tonneau)

### Analytische Werte

Alkohol	14,5 % Vol.
Gesamtsäure	6,5 g/l
Restzucker	1,8 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)