

WEISSBURGUNDER / PINOT BIANCO / PINOT BLANC

Südtirol DOC

Sandl



BEZEICHNUNG	Sandl
REBSORTE	Weissburgunder
JAHRGANG	2020
ERTRAG (hl/ha)	60
GEMEINDE	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten, Italy
WEINBAUZONE	Völser Aicha
HÖHENMETER	700-750m
NEIGUNG (%)	50-70%
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
SERVIERTEMPERATUR (°C)	10-12°
REIFEPOTENTIAL (Jahre)	10
ALKOHOL (Vol. %)	13,5
RESTZUCKER (g/l)	1,6
SÄURE (g/l)	5,6
PH-WERT	3,3
WEINLESE	September/Oktober

BESCHREIBUNG. Weissburgunder Sandl ein Wein welcher nur in ausgewählten Jahren, welche die besten Voraussetzungen erfüllen, erzeugt wird. Eine Selektion unserer besten Trauben.

Ein leuchtendes Strohgelb mit intensiven und komplexen Aromen. Vielschichtige würzige, fruchtige sowie getoastete Noten. Saftig und intensiv im Nachhall.

SPEISEEMPFEHLUNG. Wir empfehlen helles Fleisch, Vorspeisen sowie Fischgerichte.

VINIFIKATION UND AUSBAU. Händische Lese und Traubenselektion.

Nach einer kurzen Maischestandzeit folgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für zwölf Monate im Holzfass (Tonneau) sowie 30 Monate Flaschenlagerung.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09

WEISSBURGUNDER / PINOT BIANCO / PINOT BLANC

Südtirol DOC

Sandl



NOME	Sandl
UVE	Pinot Bianco
ANNATA	2020
RESA PER ETTARO (hl)	60
COMUNE	Fiè allo Sciliar, Alto Adige, Dolomiti, Italy
MICROZONA	Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDINE	700-750m
PENDENZA (%)	50-70%
ORIENTAZIONE	sud-sudovest
COME SERVIRLO (°C)	10-12°
INVECCHIAMENTO (anni)	10
CONT. ALCOLICO (vol. %)	13,5
ZUCCHERI RESIDUI (g/l)	1,6
ACIDITÀ TOTALE (g/l)	5,6
VALORE pH	3,3
VENDEMMIA	settembre/ottobre

DESCRIZIONE: Il Weissburgunder Sandl è un vino che viene prodotto solo in annate selezionate che soddisfano le migliori condizioni.
Una selezione delle nostre migliori uve.
Giallo paglierino brillante con aromi intensi e complessi.
Note speziate, fruttate e tostate con un retrogusto sapido.

RACCOMANDAZIONI. Si consigliano piatti leggeri a base di carne, antipasti e pesce.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO. Vendemmia manuale e selezione delle uve.
Una breve macerazione è seguita da una lenta fermentazione a temperatura controllata.
Maturazione per dodici mesi in botti di legno (tonneau) e 30 mesi di affinamento in bottiglia.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09

WEISSBURGUNDER / PINOT BIANCO / PINOT BLANC

Südtirol DOC

Sandl



NAME	Sandl
GRAPEVARIETIES	Pinot Blanc
VINTAGE	2020
YIELD PER HECTARE (hl)	60
TOWNSHIP	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomites, Italy
PRODUCTION AREA	Völser Aicha, Unteraicha Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDE	700-750m
GRADIENT (%)	50-70%
EXPOSURE	South-South-West
SERVING TEMPERATURE (°C)	10-12°
AGEING CAPACITY (years)	10
ALCOHOL CONTENT (Vol. %)	13,5
RESIDUAL SUGAR (g/l)	1,6
TOTAL ACIDITY (g/l)	5,6
PH VALUE	3,3
HARVEST	September/October

DESCRIPTION: Weissburgunder Sandl a wine which is produced only in selected years which meet the best conditions.

A selection of our best grapes.

A bright straw yellow color with intense and complex aromas.

Complex spicy, fruity and toasted notes, juicy and intense aftertaste.

FOOD PAIRING. We recommend light meat, appetizers and fish dishes.

VINIFICATION AND AGEING. Hand harvest and grape selection. A short maceration period is followed by a slow fermentation at a controlled temperature. temperature and aging for twelve months in wooden barrels (tonneau) and 30 months in bottle. months of bottle aging.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09