



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

PERLHOFER

PERLHOFER IGT

REBSORTE

ca. 60% Vernatsch, 40 % aufgeteilt auf Lagrein und Merlot

ANBAUGEBIET

Drei regionale Rebsorten reifen in mehreren Lagen mit verschiedenen Bodenbeschaffenheiten heran. Die Reben des Merlots bevorzugen den warmen Porphyrboden, jene des Lagreins den sandigen Schotterboden und die Vernatsch-Rebe den nährstoffreichen Lehmboden in Hanglage, auf einer Meereshöhe von 220 – 450 Metern.

ERNTE UND ERTRAG

Alle Rebsorten und Lagen werden im idealen Reifezustand im Laufe des Oktobers von Hand gelesen. Der Ertrag liegt bei 70 Hektoliter Wein pro Hektar.

VINIFIKATION

Die Vinifikation der selektionierten Trauben erfolgt separat durch traditionelle, temperaturkontrollierte Maischegärung bei 28°C. Nach der Assemblage reift der Wein in großen Holzfässern.

WEINBESCHREIBUNG

Seine granatrote Farbe und die gelungene Kombination dieser drei verschiedenen Rebsorten verleihen dem „Perlhofer“ seine Vielschichtigkeit. Dieser Wein besticht durch seine einzigartigen Fruchtaromen nach Himbeere, Brombeere, Weichselkirsche und Waldfruchtbeeren. Würzig und fruchtig im Gaumen, präsentiert er sich im Nachgeschmack elegant und mit samtiger, weicher Struktur.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Perlhofer ist ein hervorragender Begleiter zu gebratenem Fisch, leichten Fleischgerichten und Käse.

» PERLHOFER - Der Ausgewogene «

Er verbindet die besten Eigenschaften dreier Sorten zu einer harmonischen Einheit. Das ist das Geheimnis, das ihn so beliebt macht.

