



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA



den sandigen Schotterboden und die Vernatschrebe den nährstoffreichen Lehm Boden in Hanglage. Die teilweise über 50 Jahre alten Rebstöcke sind auf Drahtrahmen und traditionelle Pergel gezogen und wachsen auf einer Meereshöhe von 220 – 450 Metern.

ERNTE UND ERTRAG

Aufgrund der verschiedenen Rebsorten und Lagen werden die Trauben im idealen Reifezustand im Laufe des Oktobers von Hand gelesen. Der Ertrag liegt bei 70 Hektoliter Wein pro Hektar.

VINIFIKATION

Nach der Anlieferung der selektionierten Trauben in die Kellerei, erfolgt die separate, traditionelle, temperaturkontrollierte Maischegärung bei 28°C für 10 Tage. Nach der Assemblage reift der Wein in großen Holzfässern.

WEINBESCHREIBUNG

Seine granatrote Farbe und die gelungene Kombination dieser drei verschiedenen Rebsorten verleihen diesem „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.

PERLHOFFER CRESCENDUS

WEINBEZEICHNUNG

Perlhofer Crescendus IGT

REBSORTE

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

CRESCENDUS – DER AUSGEWOGENE

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

ANBAUGEBIET

Die drei Weinsorten für den Perlhofer reifen in drei, mit Sorgfalt ausgewählten, Anbaugebieten heran. Die Rebsorten bevorzugen verschiedene Bodenbeschaffenheiten und deshalb sind die Gebiete oberhalb von der Gemeinde Bozen, Überetsch und Unterland besonders geeignet. Die Reben des Merlots bevorzugen den warmen Porphyrboden, jene des Lagreins