



Markus Prackwieser
Gump Hof

Gump Hof

Sauvignon Blanc "Mediaveum"



Årgång	2022
Druvor	100% Sauvignon Blanc
Alkoholhalt	13,5%
Servering	8-10 °C
Producent	Gump Hof
Ursprung	Südtirol DOC, Alto Adige, Italien
Varukategori	Vita viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

Ett fräscht och tätt sammansatt vin med levande syra som, trots sin ungdom, redan bjuder på en rik doft- och smakprofil. Druvorna kommer från svala, högt belägna vingårdar i södra Eisackdalen varifrån vinet får sin friska karaktär. Vinet har mognat i ståltank på jästfällningen, vilket ger extra djup och förstärker komplexiteten.

Färgen är ljusst halmgul med grönaktiga toner. Doft och smak är i typisk Sauvignon Blanc-stil med aromatiska örter, nässlor, krusbär, tropiska frukter och citrus. Smakbildningen är uttrycksfull med nyanser av grapefrukt, passionsfrukt, mango och grön paprika. Den levande syran och den mineraliska bakgrunden ger en fin struktur och en lång, frisk avslutning.

Växtplats och jordmån

Vingårdens odlingar i södra Isarco-dalen vid foten av Sciliar-massivet på en höjd av 400–500 m.ö.h. med 50–70% sluttning. Kalkrika moränjordar på fast kvartsporfyr.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand i september och genomgår försiktig pressning och jäsning i ståltank. Vinet mognar 8 månader i ståltank på jästfällningen.

Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring upp till 5-7 år.

Passar till

Vinet kan njutas som en smakrik aperitif och kombineras väl med fisk och skaldjur, vegetariska rätter som kronärtskocka, getostsallad, sparrisrisotto eller torskrygg med brynt smör. Till ostbrickan fungerar det särskilt bra med syltiga ostar som feta eller chèvre.

"Stor doft av krusbär, papaya och nässlor. I gommen mango och en exakt, diskret fruktsötma, livlig syrastruktur och ett aptitretande medellångt avslut."

92 poäng i Falstaff Weinguide

Idylliska Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

Om producenten



Gump Hof

Völs am Schlern | Vinmakare Markus Prackwieser

Gump Hofs historia går tillbaka till 1500-talet, och i mer än 200 år har familjen Prackwieser ägt egendomen. Vingårdarna ligger vackert belägna på de branta sluttningarna, mellan 400 och 850 meters höjd, i södra Eisackdalen (Valle Isarco) vid foten av Schlern (Sciliar)-massivet nära Bolzano.

Markus Prackwieser upptäckte sitt intresse för vin i mitten av 1990-talet, och år 2000 tog han över familjegården från sin far, Johann. Han arbetar med respekt för miljön och för de lokala druvsorterna, samtidigt som han hämtar inspiration från internationella vinregioner, bland annat Bourgogne och Loiredalen.

De kalkrika moränjordarna på sluttningarna, tillsammans med ljumma vindar från Gardasjön under dagen och svalare vindar från Dolomiterna på natten, bidrar till en långsam mognad av druvorna. Detta ger viner som tydligt speglar druvornas egenskaper och områdets förutsättningar. På vingårdarna odlas främst Pinot Blanc, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc och Pinot Noir, och skötsel samt skörd sker för hand på de branta sluttningarna.

Kunskap som förvärvats över generationer, tillsammans med Markus egen erfarenhet och noggranna arbete i vinframställningen, ger viner där landskapets karaktär och vinmakarens arbete kan upplevas. Vinerna bär en personlig stil som har utvecklats över tid och är typisk för Gump Hof.

Tillsammans med Günther Kerschbaumer från Köfererhof och Christian Plattner från Ansitz Waldgries bildar Markus Prackwieser en informell vintro i Alto Adige, där de utbyter kunskap och erfarenheter och tar del av varandras arbetssätt.