

# Südtiroler Edelvernatsch DOC „Kristplonerhof“



Der Kristplonerhof liegt in Guntzschna, an den Hängen des Tschöggelbergs, mit südöstlicher Ausrichtung und lockeren Porphyböden. Der Geburtshof von Tonis Frau Rosa ging vor kurzem auf ihre Tochter Evi über.

Außer kleinen Mengen an Gewürztraminer und Blauburgunder wird auf dem „Kristploner“ besonders Vernatsch angebaut, der von der Qualität her gut mit den St. Magdalenern vom gegenüberliegenden Hang mithalten könnte.

Der „Kristplonerhof“ ist ein süffiger und fruchtiger Wein, mit Noten von Veilchen, Kirsche und Bittermandel, jedoch auch mit einer guten Struktur. Er ist äußerst vielseitig, kombinierbar mit Vorspeisen und Hauptspeisen aller Art bis hin zu Rinderbraten. Besonders gut schmeckt er jedoch in fröhlicher Runde, vielleicht zu einem guten Tiroler Speckbrettl.

Serviert sollte der „Kristplonerhof“ bei einer Temperatur von 18 – 20 °C werden, wenn möglich während seiner ersten beiden Lebensjahre.

Rebfläche: 3 ha  
Erziehungsform: Pergel  
Boden: Sandig, Porphy  
Ertrag: 7500 l/ha  
Sorte: Vernatsch (100 %)  
Ausbau: Edelstahl / großes Holzfass  
Säure: 4,3 g/l  
Restzucker: 2,0 g/l  
Alkohol: 12,9 % vol