

**TASCHLERHOF**  
**Kerner**  
**Südtirol Eisacktaler DOC**

Jahrgang: 2023  
Inhalt: 75 cl  
Produzent: **Taschlerhof**  
Traubensorten: Kerner  
Alkoholgehalt: 14.50% Vol.  
Ausschenktemperatur: 8-10°

Die typische Weissweintraupe aus dem Eisacktal, ist eine Kreuzung von Riesling und Vernatsch (Trollinger). Ausgebaut komplett im Stahltank. In der Nase zeigen sich Aromen von Aprikosen, gelben Kirschen, Birne und weissen Johannisbeeren, dazu gesellen sich floral-würzige Noten von Efeu, grünem Pfeffer, Eisbonbon und ein typischer Muskat Touch. Am Gaumen mit schönem Schmelz, toller Frische und saftiger Frucht.

**Empfehlung**

---

Wunderbar zum Apéro, dazu eine würzige Quiche oder etwas Südtiroler Speck. Toll auch zu Spargelgerichten, etwa in Kombination mit Pilzen oder Fisch.

**Produzent**

---

Steil und sonnig. Die südöstlich ausgerichteten Weinberge im Eisacktal kurz vor Brixen sind das Terroir der Weißweine vom Taschlerhof. Von 530 bis 730 Meter Meereshöhe zieht sich der von Trockenmauern gestützte Weinberg fast vertikal den Sonnenhang hinauf. In dieser extremen Lage gelingt Weinkultivierung nur mit viel Handarbeit. Peter Wachtler kennt das, er ist hier geboren und aufgewachsen, schaute schon als Bub seinem Vater bei der Arbeit zu und half, wo er konnte. Später, nach Abschluss der Landwirtschaftsschule, entschied er im Jahr 2000 selbständiger Winzer zu werden, mit allem was dazu gehört: Anbau, Kelterung, Vermarktung. Heute werden auf dem Taschlerhof rund 45.000 Flaschen produziert. Bei Familie Wachtler gehen Wein- und Gastkultur eine partnerschaftliche Verbindung ein. Peter Wachtler führt das Weingut, während seine Frau Margit das elterliche Hotel in Gufidaun leitet. Die Töchter schnuppern in beide Betriebe rein: Sie helfen im Service oder an der Rezeption mit; und sobald die Zeit reif ist, packen sie auch beim Wimmen fleißig mit an. Jeder von ihnen ist ein unabhängiger Charakter, aber als Familie machen sie gemeinsame Sache.

