




## Schnalshuberhof

**Familie Pinggera**  
 Oberplars 2  
 39022 Algund  
 Tel. 0473 447 324  
 oder 335 5 878 822  
 schnalshuber@rolmail.net


 **Zu Fuß** Der Schnalshuberhof befindet sich inmitten von Oberplars – 100 m vom Algunder Waalweg entfernt.


 **Mit dem Auto** Von der Töll Richtung Oberplars. In Oberplars beim Gasthof Wiedmair rechts abbiegen und nach 30 Meter wieder rechts abbiegen. Der Hof befindet sich auf der linken Seite.



 Beim Schnalshuberhof gibt die Natur den Ton an, draußen auf den nach biologischen Richtlinien kultivierten Weinbergen und Obstgärten, drinnen in den denkmalgeschützten Stuben des Biobauernhofes. Überall ist ein ganz besonderes und vor allem gesundes Flair zu spüren. Einen Ausflug in die Vergangenheit erleben Gäste in der so genannten „Zeitungsstube“: An der Tafelung kommen Zeitungen aus vergangenen Zeiten zum Vorschein.

 Speck, Käse, „Kaminwurzeln“, „Schlutzer“, verschiedene Knödel. Auf Vorbestellung „Schupfnudel“, Rippeln, Kalbsbraten. Im Herbst Hauswurst mit Kraut, Zwetschgenknödel. Säfte: Apfel-, Holunder-, Johannisbeer-, Melissen- und Pfefferminzsaft.

 Der Fraueler '09 mit schön dezentem Duft sowie einer herzhaften Säure und Mineralität im Abgang. Der Fraueler '10 ist recht füllig und frisch. Schöne Farbe und Apfelaroma sind Charaktere des '10er Weißburgunders. Der wunderbare Vernatsch '10 glänzt mit seiner rubinroten Farbe und ist angenehm trinkig. Der Blauburgunder '09 zeigt sich füllig, besitzt schön reife Tannine und einen würzigen Abgang. Der rote Piwi-Wein '09 mit sorteneigenen Duftnoten und einer dezenten Fülle. Der Cabernet-Merlot '10 mit deutlicher Würze im Aroma und im Trunk.

 Von Anfang Februar bis Mitte Juli und von Anfang August bis Weihnachten Donnerstag bis Sonntag jeweils ab 17:00 Uhr geöffnet. Vorbestellung erforderlich. Ab-Hof-Verkauf: Wein und Destillate.

# Knackiger Südtiroler



Frisch und natürlich. So schmecken die original Südtiroler Äpfel g.g.A. Das Gütesiegel steht für die geschützte geografische Angabe. Denn alle elf Sorten reifen – wie seit 1300 Jahren – auf der Sonnenseite der Alpen. Angebaut in traditionell bäuerlichen Betrieben wird ihre Qualität mit modernsten Methoden ständig kontrolliert.

[www.suedtirolerapfel.com](http://www.suedtirolerapfel.com)



**Südtiroler Apfel g.g.A.**