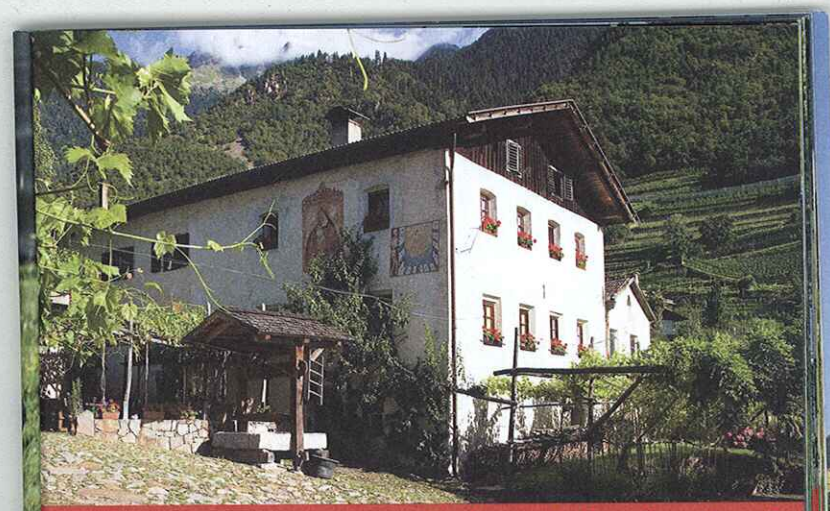


Schnalshuberhof

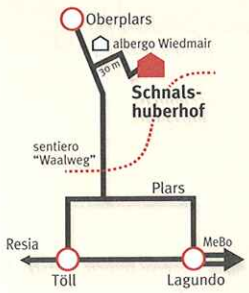
La natura regna sovrana al "Schnalshuberhof", fuori nei vigneti e frutteti coltivati secondo criteri biologici, dentro nelle "Stuben" poste sotto tutela del maso biologico. Il maso è avvolto da un'atmosfera del tutto particolare e soprattutto sana. Fare un viaggio nel passato è possibile nella "Stube dei giornali" sul cui rivestimento sono stati ritrovati vecchi giornali.

Speck, formaggi, salamini affumicati, diversi tipi di canederli, "Schlutzer". Su prenotazione "Schupfnudel", costine, arrosto di vitello. In autunno salsicce di produzione propria con crauti. Succhi: succo di mela, ribes, sambuco, melissa e menta piperita.

Il Fraueler '13 è caratterizzato da riflessi leggermente verdognoli, al naso ricorda i frutti esotici e la banana. Con un profumo di frutti con nocciolo maturi invece si presenta il Pinot bianco '13. La Schiava '13, dal vivace color rosso rubino, al naso emana un profumo tipico per la sua varietà, mentre al palato è ancora giovanile. Il Pinot nero '13 spicca per il suo aroma molto chiaro e tipico per la sua varietà. Tannini molto carezzevoli e morbidi danno a questo vino la sua armonia e lo rendono di facile beva. Il Chambourcin '12 evoca note di frutti di bosco e cioccolato amaro.

Aperto dal 19 febbraio fino al 26 luglio e dal 13 agosto fino al 13 dicembre, da giovedì a domenica, sempre a partire dalle ore 17.00.
È necessaria la prenotazione.
Vendita diretta: distillati.

Famiglia Pinggera
Oberplars, 2
39022 Lagundo
Tel. 0473 447 324
0 335 5 878 822
schnalshuber@rolmail.net

A piedi Il "Schnalshuberhof" è situato nel centro di Oberplars, a 100 m dal sentiero "Waalweg" di Lagundo.

In macchina Da Töll in direzione Oberplars. A Oberplars all'albergo "Wiedmair" girare a destra e dopo 30 m svoltare di nuovo a destra. Il maso si trova sul lato sinistro.