SCHRECKBICHL-COLTERENZIO, Südtirol

Im Jahre 1960 schlossen sich 28 Weinbauern zusammen und gründeten die Kellerei Schreckbichl, die sich schnell zur Qualitätslokomotive der gesamten Region entwickelte. Kein Wunder, dass sich viele Winzer mit erstklassigen Lagen anschlossen und die Mitgliederzahl auf 300 Winzer mit insgesamt 300 Hektar bewirtschafteten Weinbergen anstieg. Dr. Luis Raifer, der legendäre ehemalige Leiter dieser Kellerei, machte Schreckbichl durch die zielstrebige qualitätsorientierte Arbeit zu einem Spitzenbetrieb. Durch konsequente Beratung und zwingende Absprachen arbeiten alle Weinbauern nach dem Prinzip des gesunden Weingartens, Ökologie wird hier gelebt: Ertragsreduzierung, organische Nährstoffversorgung, nützlingsschonender Pflanzenschutz und Entblättern der Traubenzone zwecks optimaler Sonnenbestrahlung und Durchlüftung sowie Anpflanzung lockerbeeriger Klone sind praktizierter gesunder Weinanbau. Alles wird von Hand gelesen und schonend verarbeitet. Fermentation und Ausbau der Weine erfolgen in einem Keller, der seit dem großen Umbau mit Photovoltaik-Anlage und einem Wärmerückgewinnungssystem ausgestattet fast energieautark arbeitet. Das 30-Mann-Team um Hubert Dorfmann und den begnadeten Kellermeister Martin Lemayr schärft weiter das Profil dieses Vorzeigeweingutes.

Sauvignon Blanc Lafóa 2023

Die Top-Weine von Schreckbichl erhalten das Lafóa-Etikett, das für großartige Weine von kräftiger Struktur, köstlicher Finesse und großem Reifepotenzial steht. Sie werden nur in guten Jahren nach extremer Ertragsreduzierung erzeugt. Der Sauvignon Lafóa ist ein Weltklasse-Sauvignon in bestechend schöner Aufmachung! Aus der Spitzenlage Lafóa stammen die vollreifen Trauben (von Alten Reben) und werden zur Hälfte im Edelstahl, zur Hälfte im Barrique vergoren und 8 Monate ausgebaut. Im Duft erinnert er stark an Stachelbeeren und Holunder, untermalt mit Vanille- und Röstaromen. Trotz seiner Kraft wirkt er immer fein und elegant. Dank expressiver, salziger Mineralität zeigt er ein unglaublich langes, vielschichtiges Finale! Er kann gut bis zu 8 bis 10 Jahre in der Flasche reifen.

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2030**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	