

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.



Chardonnay Lafóa 2022 Magnum

Die besten Weine von Schreckbichl erhalten das Lafoà-Etikett, das für großartige Weine von kräftiger Struktur, köstlicher Finesse und großem Reifepotenzial steht. Sie werden nur in guten Jahren nach extremer Ertragsreduzierung erzeugt.

Die Trauben für diesen Chardonnay stammen aus alten Rebanlagen und werden in teils neuen, teils gebrauchten französischen Barriques vergoren. Dort werden sie rund 10 Monate auf der Gärhefe ausgebaut mit regelmäßiger Battonage (Aufrühren der Hefe). Das verleiht ihm seinen feinen Schmelz. Intensives Grün-Gelb in der Farbe, im Duft Vanille und Honigmelonen, mit einem Hauch exotischer Früchte. Am Gaumen lebhafte Frucht mit zarter Röstaromatik, gut ausbalanciert. Opulenz, Brillanz und Finesse. Das Holz ist bestens integriert und lediglich in der Struktur zu spüren, aber nicht zu schmecken! Ein großer Wein, in Italien einer der besten Barrique-Chardonnay, mit einem Reifepotenzial von mindestens 10 Jahren.



Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2036**
Inhalt:	**1,5 L**
Passt zu:	