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.

Pinot Bianco Riserva Berg 2022

Diese Pinot Bianco Riserva hat eine immense Fülle filigraner Art, die fasziniert. Er stammt aus der berühmtesten Weißburgunder-Lage Südtirols - Berg in Eppan -, dessen kalkreichen Moränenschuttböden den bis zu 40 Jahre alten Reben viel Mineralität verleihen. Gärung und Ausbau erfolgen im kleinen und großen Holzfass, er reift über 10 Monate auf seiner Feinhefe. Boskop-Apfel und dezent gelbe Birne im Duft, am Gaumen mit betörender Fruchtfülle, viel Schmelz und einem ausdruckstarken, mineralisch-salzigen Spiel. Das vielschichtige, lange Finale zeugt von der hohen Güte des Weins.

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