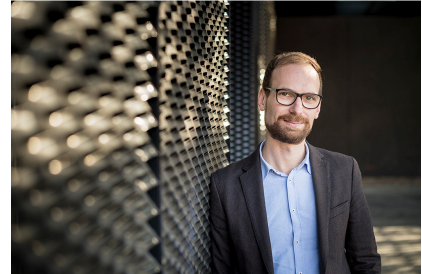




## SCHRECKBICHL-COLTERENZIO, Südtirol


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.



## LR Riserva 2022

Der spektakuläre Weißwein LR entsteht aus den Sorten Chardonnay, Weissburgunder und Sauvignon Blanc, die im Barrique vergoren und ausgebaut wurden. Erst nach einem weiteren Jahr Flaschenreife wird er frühestens 3 Jahre nach der Lese freigegeben. Der Name LR steht für Luis Raifer, der in den 70er Jahren Begründer der Südtiroler Qualitätsoffensive war. Schon die Verpackung ist atemberaubend: Er wird in einem schicken Karton geliefert, die Flasche ist in einem engmaschigen Drahtgeflecht umwickelt. Eleganz und Finesse auch im Duft und Geschmack: Die phantastischen Fruchtaromen werden von tropischen Noten ergänzt, sanfte Vanilletöne von diskreten Röstaromen untermalt. Am Gaumen kraftvoll, und doch nie wuchtig, sondern höchst elegant spielt die Frucht mit feinem Schmelz, trotz aller Opulenz bleibt er charmant. Mit großer Komplexität endet er in einem fulminanten, mineralisch geprägten Finale. Groß! Und sicher einer der besten Weißweine Südtirols!



<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2037</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	