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.

Gewürztraminer Lafóa 2021

Die besten 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. Die Trauben für diesen Wein aus niedrigen Erträgen stammen von mittelhohen Lagen (450 bis 550 m). Sie werden entrappt und nach kurzer Kaltmazeration kühl vergoren. Auch der Ausbau erfolgt im Stahl. Der Gewürztraminer Lafóa zeigt ein intensiv duftendes Bukett nach Rosen, Mandarinen, Litschi und Maracuja, das mit Noten von Zimt und Muskatnuss ergänzt wird. Am Gaumen wirkt er zunächst erstaunlich trocken, was aber bei der Wucht und Tiefe der Aromatik schnell an Bedeutung verliert. Er zeigt eine enorme Kraft und Dichte, mit überzeugender Spannung und spektakulärem Tiefgang wirkt er jederzeit frisch. Sein Finish ist endlos lang. Ein faszinierender Aperitif, aber er kann viel mehr: Als Begleiter eines Hummers vermag er ebenso zu begeistern wie als kongenialer Partner zu Bauschimmelkäse.

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2033**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	