

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.



<http://www.colterenzio.com>

Cabernet Sauvignon Lafóa 2017

Der beste und gesuchteste Wein des Hauses Schreckbichl-Colterenzio ist der Cabernet Sauvignon Lafóa. Von dieser sonnenverwöhnten Traum-Lage, die von Moränenschuttböden geprägt ist, stammt dieser Weltklasse Wein, der die Initialzündung für die besten Südtiroler Weine war.

Schon der Duft nach schwarzen Beeren, Cassis und mit einem Hauch Vanille und Kaffeenoten ist betörend. Dieser erste Eindruck wird am Gaumen potenziert: Volles, explosives Fruchtroma reifer Cassisfrucht und Brombeeren, ungemein dicht, hoch konzentriert, dennoch fein und voller Finesse. Die Gerbstoffe sind zwar sehr präsent, aber so fein geschliffen, dass sie sanft über die Papillen gleiten. Satte Textur, mit gewaltigem, betörendem Finale.

97 Punkte Guida Essenziale ai Vini d'Italia



Weinsorte:	
Trinken bis:	2032
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	