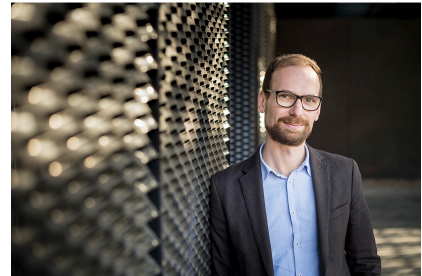




SCHRECKBICHL-COLTERENZIO, Südtirol

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.



Pfefferer Goldmuskateller 2025

Der Pfefferer ist einer der erfolgreichsten und beliebtesten Markenweine Südtirols. Die Kellerei Schreckbichl-Colterenzio erzeugt ihn seit 1978 und hat ihn seitdem behutsam modernisiert und weiterentwickelt. Aus der Sorte Goldmuskateller entsteht ein herzhafter und hoch attraktiver trockener Weißwein, der meist schon vor Jahresfrist ausverkauft ist. Sehr duftiges Bukett nach Muskat-Trauben, expressiv, doch am Gaumen bleibt er leicht und vergnüglich und ungemein süffig. Ein Charmeur, ein toller Partywein, ein faszinierender Durstlöcher: Wie gemacht für die Terrasse.



Weinsorte:	○
Trinken bis:	2028
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	