



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.



Sauvignon Blanc Klassik 2025

Schreckbichl ist weit über die Grenzen Südtirols hinaus bekannt für seine Sauvignon Blanc Weine, der Laföa Sauvignon zählt zu den besten des Landes. Die Höhenlage der Weinberge sorgt für eine kühle, sehr aromatische Stilistik mit animierender Frische. Auch der Sauvignon Blanc Klassik begeistert mit viel Holunderblüten und Stachelbeere im Bukett, am Gaumen zeigt er sich herrlich saftig mit viel Stachelbeer- und Kiwifrucht. Zur Frucht gesellt sich ein feines mineralisches Spiel. Die reife Säure hält ihn frisch und lebendig.



Weinsorte:	○
Trinken bis:	2029
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	 