



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.



Chardonnay Altkirch 2024

Chardonnay und Sauvignon Blanc sind die weißen Parade-Rebsorten der Kellerei Schreckbichl - Colterenzio. Der Chardonnay Klassik aus der Lage Altkirch entsteht ohne Holz-Einfluss und zeigt im Bukett einen zarten, fein aufgehenden Duft nach Wiesenblumen und den sortentypischen Apfelnoten. Am Gaumen begeistern seine geschliffene Bratapfel-Frucht mit Noten von Ananas und Mango sowie die elegante Säurestruktur: Ein feingliedriger, ausgesprochen delikater Wein mit herrlichem Trinkfluss.



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