

2024 CORA Pinot Bianco 0,75 Ltr.

Artikelnr. 06101524

Kellerei Schreckbichl-Cantina Colterenzio



Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: weiß

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2024

Rebsorten: Weißburgunder

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: DOC

Land: Italien

Region: Südtirol

Verschluss: Naturkorken

Trinkreife bis: 2028

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Restsüße: 1,6 g/l

Säuregehalt: 6,3 g/l

Beschreibung

Der Name CORA setzt sich aus dem lateinischen Namen Cornelianum (Girland) und Appianum (Eppan) zusammen. Die Reben wachsen in 230-650 Metern Höhe. Große Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und der anschließende Ausbau im Edelstahltank oder Betonfass sind Garant für frische Aromen und eine lebhaft Säure. Er zeigt in der Nase Aromen von frischem Obst wie Apfel und Birne. Am Gaumen sehr lebendig, frisch und saftig mit einem herrlichen Gleichgewicht. Gärung im Edelstahlgebilde, ein kleiner Teil kommt ins große Holzfass. Anschließend reift er für einige Monate auf der Feinhefe.

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

Zutaten

Inhaltsangaben:

Trauben, Säureregulatoren (Weinsäure, Citronensäure),



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter

2024 CORA Pinot Bianco 0,75 Ltr.

Artikelnr. 06101524

Kellerei Schreckbichl-Cantina Colterenzio



Konservierungsstoffe (Ascorbinsäure), Stabilisatoren (Metaweinsäure, Kaliumpolyaspartat), Packgase.

Nährwerte

Brennwert: 331 kJ / 79 kcal

Kohlenhydrate: 1,2 g

Davon Zucker: 0,1 g

Ballaststoffe: 0 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter

2024 CORA Pinot Bianco 0,75 Ltr.

Artikelnr. 06101524

Kellerei Schreckbichl-Cantina Colterenzio



Produzent

1960 wurde die Genossenschaft von 26 Weinbauern aus Schreckbichl bei Eppan gegründet um von den Weinhändlern unabhängig zu sein. Benannt nach ihrer Heimat „Schreckbichl“ (auf Italienisch „Colterenzio“), verfolgten sie den Leitgedanken „Zurück zu den Wurzeln“, was auch heute noch gilt. Initialzündler war Luis Raifer, der 1979 auf seinem Weinberg „Lafóa“, einem sonnenverwöhnten Bergrücken hinter der Kellerei Schreckbichl die Vernatsch- Reben durch Cabernet Sauvignon und später durch Sauvignon Blanc ersetzte. Der „Lafóa-Gedanke“: weniger Ertrag, dafür hochwertigere Trauben und hochwertigeren Wein. Heutiger Geschäftsführer ist Hubert Dorfmann, der mit demselben Leitgedanken die Kellerei weiterführt. Das Fundament bilden 300 Weinbauern. Auf 300 Hektar wachsen 14 verschiedene Rebsorten. Seit 2009 setzt die Kellerei verstärkt auf eine nachhaltige Bewirtschaftung, mit erneuerbaren Energien. Die Lese geht ausschließlich händisch von statten, im Weinkeller wird mit Hilfe von Schwerkraft gearbeitet. Dank der Membranpressen erfolgt eine schonende Pressung durch die wertvolle Aromastoffe erhalten bleiben und die Weine intensiver und dichter sind. Durch das Geschick und Können des Kellermeistes Martin Lenmayr, wird die Qualität bewahrt, die mit viel Fleiß und Leidenschaft im Weinberg erzeugt wird. Die Kellerei wurde bereits über zehn Mal mit den „Drei Gläsern“, der höchsten Auszeichnung des renommierten italienischen Weinführers „Vini d'Italia“ Gambero Rosso, ausgezeichnet. Der 2016 "LR" Bianco Riserva wurde von "Veronelli" mit 97 Punkten und zum Besten Weisswein Italiens gekürt.



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

Kellerei Schreckbichl-Cantina Colterenzio
Italien

Appiano Strada Vino (Eppan Weinstrasse) 8
39057 Girlan / Eppan



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter