

2021 LAFÓA Chardonnay 0,75 Ltr.

Artikelnr. 06101221

Kellerei Schreckbichl-Cantina Colterenzio



Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: weiß

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2021

Rebsorten: Chardonnay

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: DOC

Land: Italien

Region: Südtirol

Verschluss: Naturkorken

Trinkreife bis: 2035

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Restsüße: 1,8 g/l

Säuregehalt: 5,6 g/l

Beschreibung

Das Lesegut für diesen Chardonnay stammt von alten Reben mit geringem Ertrag. Die Rebstöcke stehen auf einem 400-550 m hohen Plateau mit kargen Moränenböden. Ein Chardonnay von kräftiger Struktur und dennoch eleganter Finesse und großem Reifepotential. Kräftige strohgelbe Farbe; nussige Grundaromen mit einem Hauch von Früchten wie Mango und Honigmelone und fein unterlegtes Holz machen diesen Wein zu einem harmonischen Ganzen. Hervorragender Begleiter der italienischen Pastaküche; zu gegrilltem Fisch, Schalen- und Krustentieren, weißen Fleischsorten und Geflügel. Schonende Ganztraubenpressung. Gärung des Mostes in neuen und gebrauchten Barriques. Anschließend teilweise biologischer Säureabbau. 10-monatiger Ausbau auf der Feinhefe mit regelmäßiger Battonage, anschließend mindestens 6 Monate Flaschenreife.

Bewertungen

Falstaff: 94

James Suckling: 95



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

2021 LAFÓA Chardonnay 0,75 Ltr.

Artikelnr. 06101221

Kellerei Schreckbichl-Cantina Colterenzio



Allergene

Enthält Sulfite: Ja

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. Initialzündung 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 Kellermeisters 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