

Die Weinkellerei Schreckbichl in Girlan: mit charakterstarken Spitzenweinen Südtiroler Weinkultur erleben

29. Juli 2022

Wer guten Wein schätzt, tritt hierzulande einer Kellereigenossenschaft mit Argwohn entgegen. Noch immer wird aufgrund Jahrzehnte langer Erfahrung dort Massenweinwirtschaft vermutet, obgleich sich bei den meisten Kellereien in Deutschland längst eine Hinwendung zu hochwertigen Qualitätsweinen vollzogen hat. Ganz anders war und ist das in Südtirol. Hier stehen die 170 Genossenschaften mit ihren zentralen Kellereien schon seit einigen Jahrzehnten im Mittelpunkt des südtiroler Qualitätsweinbaus und zwar nicht selten mit international renommierten Spitzenweinen. Immerhin werden in Südtirol noch heute rund 70 % des Weins in genossenschaftlich geführten Kellereien gekeltert. Auch die bei uns verbreitete Betrachtung einer Weinbaugenossenschaft als eine Art Kolchosa liegt in Südtirol völlig fern. Hier ist jeder Weinbauer Miteigentümer der Kellerei und am Erfolg jedes einzelnen Weins interessiert. Mit dem System der Genossenschaften wurde seinerzeit auch das Kartell der Weinhändler in der Region aufgebrochen, die die Winzer mit geringen Ankaufpreisen in Armut hielten, weil die angelieferten Trauben der geringste Kostenfaktor bei der billigen Massenproduktion sein sollten.

Pionierarbeit in dieser Hinsicht hat von Anfang an die Kellerei Schreckbichl - italienisch Colterenzio - geleistet, weil sie als eine der jüngsten Kellereien aus einer kleinen Rebellion gegen die Massenweinproduktion und die damalige einseitige Ausrichtung auf die Vernatsch-Rebe entstanden ist: 1960 verließen 28 Weinbauern die Girlaner Kellereigenossenschaft, gründeten ihre eigene Genossenschaft und erbauten eine Kellerei inmitten von Weinbergen mit Blick auf die Dolomitengipfel. Sie benannten den Betrieb nach dem Heimatort, aus dem die meisten von ihnen kamen, dem kleinen Weiler Schreckbichl am südöstlichen Rand des Weindorfs Girlan in der Großgemeinde Eppan an der Weinstraße, etwa 10 Kilometer südwestlich der Hauptstadt Bozen. Eppan an der Weinstraße ist das größte Weinanbaugebiet in Südtirol. Der Wortteil bichl im Namen steht mundartlich für Hügel, denn die Dörfer hier im Überetsch sind umgeben von einer faszinierenden Hügellandschaft aus der letzten Eiszeit. Was als Genossenschaft ein Neuanfang war, kann eigentlich auf eine uralte Weingeschichte zurückblicken: Schon um 1200 wurde hier vinum schrechpohlensis ausgeschenkt, dem der Überlieferung gemäß Erzherzog Sigismund im 15. Jahrhundert auf Schloss Sigmundskron oberhalb von Bozen gerne und reichlich zusprach.

Heute betreiben über 300 Familien als Mitglieder der Genossenschaft Weinbau, überwiegend im Nebenbetrieb. Viele sind familiengeführt und besitzen weniger als einen einzigen Hektar Rebfläche. Das ist oft die Folge der erbrechtlichen Realteilung in Südtirol bei der die Parzellen unter den Erben gleichmäßig aufgeteilt wurden und jede Art und Größe von Grundvermögen traditionell behalten wird. Auch wer nur wenig Rebfläche besitzt, lässt sich beim Weinbau gerne mit Ratschlägen, Schulungen und

einem **regelmäßigen Erfahrungsaustausch** innerhalb der **Genossenschaft unterstützen**.

Die meisten **Lagen** der **Gesamtrebfläche** von **315 Hektar** befinden sich im **Überetsch** um **Schreckbichl**, **Girland** und **Eppan**, aber auch in angrenzenden Zonen **nördlich** in Richtung **Bozner Becken**, **südlich** in Richtung **Salurn** und nahe der **Grenze** zum **Trentino**. Die **Weinberge** liegen oftmals **zwischen schneebedeckten Bergen** in **fruchtbaren Tälern** in einer **Meereshöhe** von **230 bis 650 Metern** und bieten den Rebstöcken **verschiedene Bodenstrukturen** an wie **verwittertes Geröll** mit **hohem Kalkanteil** und **Schwemmlandböden** aus **Kies** und **Schotter** oder **Sandstein**. In vielen Lagen der Mitglieder herrscht ein **höchst unterschiedliches Mikroklima**, das in **jedem Tal andere Ausprägungen** haben kann. Doch immer ist die **meteorologische Spannung** zwischen **Alpen** und **Mittelmeer allgegenwärtig**. **Südlich des Alpenhauptkamms** gibt es grundsätzlich **warmer Sommer** und **eher wenig Regen**. Typisch ist auch die **hohe Temperaturamplitude** zwischen **Tag** und **Nacht**, die die **Rebstöcke** zu **Höchstleistungen** anspornt.

Durch die oftmals **weit auseinander liegenden Rebflächen** mit **unterschiedlichen Eigenschaften** kann **Schreckbichl** viele **Weine** mit **individueller Identität** anbieten, was gut zum **aktuellen Trend** passt, auf **Herkunft** und **Terroir** zu **setzen**. Dazu tragen auch die **13 verschiedenen Rebsorten** bei, die von den **Mitgliedern** heute **angebaut** und mit **großer Sorgfalt** erhalten werden: **Chardonnay**, **Sauvignon Blanc**, **Weißburgunder**, **Pinot Grigio**, **Gewürztraminer**, **Goldmuskateller**, **Müller-Thurgau**, **Riesling**, **Blauburgunder**, **Cabernet Sauvignon**, **Lagrein**, **Merlot** und **Vernatsch**. Rund **35**

Prozent aller Weine sind **Rotweine**, **65 Prozent Weißweine**. Jährlich werden fast **zwei Millionen Flaschen** abgefüllt.

Auch wenn für die **Genossenschaftsmitglieder** von Beginn an die **Qualität** ihrer Weine eine **starke Motivation** war, so gelang es erst dem langjährigen **Obmann Luis Raifer**, der **1979** die **Geschäftsführung** übernahm, eine **gnadenlose Qualitätsoffensive** zu starten, die nicht nur die **Kellerei Schreckbichl** in die **Spitzenklasse** der **renommiertesten italienischen Weingüter** hob, sondern die gesamte **südtiroler Weinwirtschaft** mitriss. Als **ersten Schritt ersetzte** er auf dem **Weinberg Lafóa** direkt hinter der Kellerei die ungeliebten **Vernatsch-Reben** durch **Cabernet Sauvignon** und später auch **Sauvignon Blanc**, was damals in der **Region** nahezu als **Sakrileg** galt. Unter Luis Leitung wurde **Schreckbichl** dann zu einer der **ersten Kellereien**, die auch **hochwertigen Weißweinen** in dem damals eher für schlichte **Rotweine** bekannten **Südtirol** einen **rasanten Qualitätsschub** verpassten. Generell führte **Luis Raifer** die **radikale Ertragsreduzierung** ein und **gründete** eine **besondere Qualitätsgruppe**, die heute über **70 Mitglieder** umfasst und die mit **innovativen Methoden** die **Qualität** der Weine immer weiter **steigert**. Das wird seit Jahren regelmäßig durch **höchste Auszeichnungen** der **Fachwelt** wie den **drei Gläsern** vom **Gambero Rosso**, von **Weinmagazinen** wie **Falstaff** oder **Wine spectator** bis hin zu **Weinkritikern** wie **Robert Parker** gewürdigt.

Die **Weine** der Kellerei sind in **fünf Linien** eingestellt. Die **Classic Linie** umfasst **reinsortige Weine** von großer **Typizität** mit **fruchtigem Geschmack** und **herben bis frischen Aromen**. In der **Reihe Selektion** findet man **gereifte, elegante Weine** aus **ausgewählten Weinbergen**, in denen die **Erträge extrem reduziert** werden. In der **Lagenlinie**

gibt es die im **Eichenholz** ausgebauten **Weine** aus **klassifizierten Einzellagen**, die optimal die **Eigenarten** der **Reben** und des **Terroirs** ausdrücken. Die **Qualitätslinie Lafòa**, die auf **Luis Raifer** zurückgeht, umfasst **hochbewertete charakterstarke Spitzenweine** mit großem **Alterungspotenzial**. In der **Reihe** mit den **Initialen** von **Luis Raifer - LR** -gibt es **besondere Kreationen** und **Innovationen** wie eine lange auf der **Feinhefe** im **Holzfass** **gereifte Cuvée** aus **Chardonnay, Weißburgunder** und **Sauvignon Blanc**. Das **Sortiment** mit aktuell **38 Weinen** verrät aber auch, dass es im **Rahmen** einer **Genossenschaft** nicht **selbstverständlich** ist, sehr **individuelle Weine** aus der **Ernte** eines **einzelnen Weinbergs** einer **Einzellage** herauszubringen. Es gibt zwar noch **keine ausdrücklichen Bio-Weine** im **Sortiment**. Dennoch stellen **etliche Mitglieder** der **Genossenschaft** weiterhin aus **Überzeugung** auf **biologischen Weinbau** um, obwohl sich die **Kosten** der mit einer **Zertifizierung** verbundenen **Umstellung** für **kleine Anbauflächen** kaum rechnen. Allerdings wird bei **Schreckbichl** schon lange darauf **geachtet**, dass in den **Weinbergen** im **Einklang** mit der **Natur** **gewirtschaftet** und **ausschließlich von Hand geerntet** wird.

Im großzügigen **Keller** ist der **ökologische Fortschritt** deutlich **sichtbar**. Das **Traubengut** wird an die **Traubenannahmestelle** geliefert und unter **Ausnützung** der **Schwerkraft** weitergeleitet. Die **Weißweintrauben** werden, sofern sie nicht für die **Ganztraubenpressung** vorgesehen sind, **entrappt, gequetscht** und in die darunterliegenden sechs edlen **Bucher-Pressen** befördert, die als **Membranpressen** äußerst **schonend arbeiten**, um die **Aromen** zu **erhalten**. Alle **Rotweintrauben** werden **abgebeert, gequetscht** und kommen in die **Maischebehälter**. **Gärung** und **Ausbau** erfolgen in **Edelstahltanks** und in **Beton- und Holzfässern**. Seit dem Abschluss

der Umbauarbeiten 2012 machen **Photovoltaikpaneele** und ein **Wärmerückgewinnungssystem** die Kellerei zu einem großen Teil **energie-autark**. Die **Photovoltaikanlage** deckt über die **Hälfte** des **Energiebedarfs** und kann auch viele **Maschinen** sowie **Computer** antreiben. Das **Wärmerückgewinnungssystem** erlaubt, etwa **70 Prozent** des **Warmwasserbedarfs** selbst zu **decken**. Die großen **baulichen Investitionen** vor über 10 Jahren haben auch den **Kellereibauten** ein **neues Gesicht** gegeben - die urban anmutende **Gitterstruktur** mit **Holz** soll den **Fassdauben** im Keller **ähneln**. Auf diese Weise wird die **Verbindung** von **Tradition** und **Innovation** auch **äußerlich sichtbar** gemacht. **Nicht erneuert** wurde hingegen der über **40 Jahre alte** und **zeitlose schwarze Turm** auf den **Etiketten** der Weinflaschen. Er ist bis heute auch **nicht unmodern** geworden, denn seine **symbolhafte Reflexion** der **160 Schlösser** und **Ansitze** im **Umkreis** ist nach wie vor **aktuell**.

Die Kellerei **Schreckbichl** hat in nur **60 Jahren** die **Südtiroler Weinkultur** maßgeblich **geprägt** und gehört heute zu den **Spitzenproduzenten** in **Südtirol**. Sie hat eine **schöpferische Verbindung** zwischen **Tradition**, **Innovationskraft** und **Weitsicht** verwirklicht, dabei ganz besonders auf die **Wertschätzung** des **Fleißes** und der **handwerklichen Exzellenz** ihrer **Mitglieder** gesetzt und dabei selbst **experimentelle Ansätze** nicht **vernachlässigt**. Wo sonst, wenn nicht in einer **Genossenschaft** ist die **Qualität der Weine** von der **Anlieferung hochwertigen Traubenmaterials** abhängig - eine fast triviale **Bestätigung** des **Basiswissens**, dass die **Qualität des Weins** im **Weinberg** anfängt. Eins **vereint** alle, die am **Erfolg** von **Schreckbichl** **beteiligt** waren und sind: Die **facettenreichen** und **charakterstarken Weine** sollen **nicht nur schmecken**, sondern neben der **Rebsorte** auch das **Eigenwillige** und das **Typische** der **Weine** aus

Südtirol erlebbar machen. Dafür sorgt heute das Team um Geschäftsführer Hubert Dorfmann, Obmann Maximilian Niedermayr, Kellermeister Martin Lemayr und Verkaufsleiter Alex Ferrigato.

Wir konnten sechs Weine von Schreckbichl verkosten.

2021 Pfefferer Goldmuskateller Vigneti delle Dolomiti IGT

Die Weißweinsorte Moscato Giallo oder auch Goldmuskateller ist eine autochthone Sorte Italiens. Möglicherweise brachten schon die Römer den Goldmuskateller nach Südtirol, als sie 15 v.Chr. in die Täler vorstießen, die damals zum antiken Rätien gehörten. Die Goldmuskateller ist spätreifend und braucht daher eine warme Umgebung. Die bei voller Reife knallgelben Trauben sind lockerbeerig, die Beerenhaut dickschalig, das Ertragsniveau ist meist hoch. In Südtirol hatte die Goldmuskateller-Rebe eine große Bedeutung und wurde schon immer Pfefferer oder Pfeffertraube genannt, warum, weiß niemand mehr genau. Jedenfalls wurde sie nicht dort verortet, wo der Pfeffer wächst, vielmehr entwickelt diese Varietät des sehr klonfreudigen weißgelben Muskatellers im Wein eine energische würzige Aromatik, die an Pfeffer erinnert. Die Rebsorte wurde von Obmann Luis Raifer und Kellermeister Fanz Sinn erstmals 1978/79 als Exot vinifiziert, inzwischen ist der Pfefferer der meistverkaufte Wein von Schreckbichl. Die Goldmuskateller-Reben der Genossenschaft stehen auf sandigen Schotterböden. Die Trauben werden bei niedrigen Temperaturen im Edelstahl vergoren, der Wein bleibt bis zur Abfüllung im folgenden Frühjahr auf der Feinhefe liegen.

Der **2021 Pfefferer** leuchtet das **Glas** hell und goldgelb aus. Er **duftet** intensiv würzig und hocharomatisch, die typische, leicht blumige Muskateller-Aromatik mit Jasmin- und Rosenblüten hält sich eher im Hintergrund. Sie lässt die fruchtigen Aromen von weißem Pfirsich, Cantaloupe-Melone, Ananas und Orangen, aber auch pikant-würzigen und kräutrigen Noten mit einer kleinen Anmutung von schwarzem Pfeffer, Estragon und Minze den Vortritt. Die expressive Melange macht Appetit auf den **ersten Schluck**. Der löst einen ungeahnten Hang zur Sucht aus, so **fruchtig, würzig** und **spritzig schmeckt** der Wein. Im Fruchtspektrum imponieren im **Mund** zarte exotische Akzente von Mandarinen, gelben Pfirsichen und reifer Ananas und geben herrlichen Anklängen von weißen Blüten Raum. Eine feine Würze umrahmt die Fruchtigkeit mit kleinen pikant-pfeffrigen Spitzen und vereint gut ausbalanciert die leicht salzige Mineralität mit einer lebendigen Säure in einem langen, frisch-saftigen **Abgang**, der einen feinen Touch von Restsüße belebt. Ein Wein, der trotz seiner **dichten Textur leichtfüßig** und **frisch** über die Zunge **fließt** und **gleichzeitig** eine **gewisse Eleganz** vermittelt. Das ist der **Lifestyle-Wein** für alle Fälle, der gerne einen Open-End-Abend mit sommerlicher Lust und Laune begleitet. Sie können ihn aber auch einem echten Wiener Schnitzel mit einer Portion Spargel aufdrängen, ohne dass es Verstimmungen gibt.

2020 Berg Weissburgunder Südtirol DOC

Das ist ein Wein aus der **Einzellage Eppan Berg**. Die **Bezeichnung Berg** bezieht sich auf den inmitten von Weinbergen liegenden **Ortsteil=Fraktion** der **Gemeinde Eppan an der Weinstraße** im **Überetsch**. **Berg** ist auch als **Adelszentrum** mit der **größten Dichte** an **Herrschaftssitzen** und **Schlössern** bekannt. Die **Weißburgunder-Reben** sind ein **traditionsreiches Aushängeschild** der **Eppaner**

Weinlandschaft, die sich von **480 bis 615 Meter Meereshöhe** erstreckt und den Reben **tiefgründige, wasserversorgte Böden** aus **Moränenschutt** und **lehmigen Kalkschotter** mit **dominierendem Dolomit** und **rotem Lehm** mit **hohem Eisenanteil** bietet. Es ist eine von der **Morgensonne verwöhnte** und **nicht überhitzte Ostlage**, die vom **direkt darüber aufragenden Mendelkamm** **tagsüber abgeschattet** wird - in Zeiten der **Klimaveränderung** ein **großer Vorteil**. Die **starken abendlichen Fallwinde** vom **Mendelberg** **kühlen die Reben** in der **Nacht** herab, sorgen damit für eine **Steigerung der Aromatik**, eine **gute Durchlüftung** des **Traubenbehangs** und **verringern die Krankheitsanfälligkeit**. In den **Parzellen der Genossenschaftsmitglieder** stehen die **bis zu 40 Jahre alten Reben** in **Spalier- und Pergl-Anlagen**. In der **Kellerei gärte der Most** im **kleinen und großen Holzfass**. Der **Wein reifte zehn Monate** auf der **Feinhefe**, bevor die **einzelnen Partien assembliert** wurden.

Der **Berg Weißburgunder** präsentiert sich im **Glas** in einem klaren Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Er **verströmt** ein sommerliches Flair von frischen roten Äpfeln, grünen Birnen, Zitrus und weißen Blüten, hinzu kommen einige Nüsse, etwas Vanille und eine kleine Würze von Majoran und Beifuß, alles umweht von einem Hauch Mineralik. Im **Geschmack** überzeugen die fruchtigen Bukettaromen mit einer ergänzenden dunkelbeerigen Nuance, dazu feine Kräuter, ein gewisser vegetabiler Anklang und eine dezente vanillige Ahnung vom Holz. Der feste, runde **Abgang** wird von einer netten **kleinen Gerbstoffspur** und einer **bemerkenswert lebendigen Säure** unterstützt, die zusammen mit der nahezu **filigranen Mineralität** vom Kalk eine **schöne weiche Saftigkeit** vermitteln. Hier trifft eine **gradlinige Textur** auf **druckvolle Eleganz** und **kühle Frische**. Am Tisch begleitet der Wein gerne Pasta mit Meeresfrüchten, er ist

aber auch ein attraktiver Begleiter eines bürgerlichen Hühnerfrikassees.

2020 Lafóa Sauvignon Südtirol DOC

Auf dem 430 Meter hohen Bergrücken Lafóa zwischen Gírlan und Schreckbichl begann wie erwähnt der Qualitätsfeldzug von Luis Raifer. Heute tragen vier Weine den Namen Lafóa als Ausdruck für Spitzenweine mit einzigartigem Charakter und Langlebigkeit. Das Terrain ist durch einen sandig, schottrigen Moränenboden mit einem Kalksteinanteil geprägt, wo die Reben in Guyot-Erziehung wachsen. Der Lafóa Sauvignon wird seit dem Jahrgang 1993 abgefüllt. Die großartigen künstlerischen Jugendstil-Etiketten der Lafóa-Linie erinnern zwar an Gustav Klimt, stammen aber tatsächlich aus dem Grafikstudio Guardenti im toscanischen Lucca und stellen eine Skulptur des 2003 verstorbenen Malers und Bildhauers Guido Anton Muss aus Gröden dar: als Sinnbild der lebendigen Natur umgeben Kleinlebewesen des Erdenreichs die Säule, die sich nach oben dem Sonnenlicht öffnet. Die Trauben für diesen Sauvignon wurden ausschließlich per Hand gelesen und streng selektiert. Nach kurzer Mazeration wurden sie schonend gepresst. Der Most gährte je zur Hälfte im Edelstahl und im großen und kleinen Eichenholz, wo er die malokatische Gärung durchlief. Der Wein reifte etwa acht Monate auf der Hefe bis zur Assemblierung der Partien.

Der Lafóa Sauvignon Blanc schaut uns aus dem Glas in einem hellen Strohgelb an und sendet zartgrüne Reflexe aus. In der Nase outet er sich weder als der Gras-Typ noch als gelber Fruchtexote - so einfach ist das bei einem Alpen-Sauvignon eben nicht. Vielmehr stellt er selbstbewusst eine eigenes, vielschichtiges Aromenprogramm zusammen: Hier werden floral-blumige Akzente von Holunder- und

Akazienblüten gesetzt, dezente würzige Töne von Wacholder, Melisse, Salbei und Liebstöckl kommen hinzu und alles zusammen umrahmt die intensiven fruchtigen Richtungen von Grapefruit, Ananas, Stachelbeeren und Rhabarber. Immer wieder wehen leicht vanillige Röstaromen vom Eichenholz in die **Nase**. Am **Gaumen** protzt der **Sauvignon Blanc** mit einer **stoffigen Saftigkeit** von hellen Früchten, einer Portion Cassis und floralen, vegetabilen und kräutrigen Tönen. Die **vitale Säure** und die **leicht salzige Mineralität** betonen im **langen schmelzigen Finale** den **Gesamteindruck** der **Frische** und **Luftigkeit**. Das ist ein Wein auf **hohem Niveau**, der **Energie und Kraft** bietet, der **vollmundig ankommt** und **komplex und elegant** ist. Er offenbart schon in seiner **Jugend** eine **dichte Substanz** und **Tiefe**, die **Grundlage** für eine **gute Lagerfähigkeit** sein dürfte. Reichen Sie ihn zu einer Lachsforelle aus der Pfanne oder zu frischem Ziegenkäse.

2020 Lafóa Chardonnay Südtirol DOC

Die **Chardonnay-Trauben** vom **Lafóa-Weinberg** kamen zur **Ganztraubenpressung**, die **Gärung** erfolgte in **neuen** und **vorbelegten Eichenbarriques**, in denen **einige Partien** die **malokatische Gärung** durchliefen. Der **Wein reifte zehn Monate** auf der **Feinhefe** und **ruhte weitere sechs Monate** auf der **Flasche**.

Aus dem **Glas** entwickeln sich spontan dichte, tiefgründige, gelbe **Fruchtaromen** von Aprikosen, eingemachten Birnen, gelben Äpfeln - wie dem Südtiroler Golden -, von Mangos und Honigmelonen, dazu kommen prägnante, leicht rauchig-röstige Töne von Haselnüssen. Im **Mund** wird das Fruchtspiel von einer feinen pikanten Würze, von Toastnoten und mineralischen Spitzen begleitet und von einer Holznote unterstrichen, die einen nicht anspringt, sondern

angemessen und cover rangiert. Im nachhaltigen **Abgang** umhüllt der Chardonnay dicht und cremig die Zunge. **Kraft** und **Klassik** stehen hier **nicht** für die **brioche-buttrige, alkohollastige Holzkeule** aus dem **internationalen Weinreich**. Der **Lafóa-Chardonnay** tritt **frank** und **frei** auf, mit **ausbalancierter Struktur, gezähmter Säure, feingliedriger Eleganz** und **vibrierender Finesse**. Es ist ein **Charakterwein**, der es sich nicht nehmen lässt, individuell seine **südtiroler Herkunft** und die **Ausprägung der Rebsorte im Alpenraum** vorzuführen. Genießen Sie diesen **Chardonnay** zu einer Dorade aus der Pfanne oder zu Penne mit Gorgonzolasoße.

2019 Siebeneich Merlot Riserva Südtirol DOC

Siebeneich ist ein von Apfelbäumen und Weinbergen umgebener Ortsteil der **Gemeinde Terlan** im **Etschtal** nordwestlich vom **Bozener Talkessel** Richtung **Meran**. Hier stehen die **Rebstöcke in Spalier-Anlagen** auf **wärmespeichernden Verwitterungsböden** mit **Quarz- und Porphyrgestein**, das mit seiner **trockenen Struktur** den **Reben** nur **geringe Erträge** ermöglicht. Allerdings **wachsen** hier die **besten Merlot-Reben** in **Südtirols Süden**. Die **Trauben** wurden in der **Kellerei** in **Edelstahltanks** bei **28° bis 30° C** auf der **Maische** mit **Battonage** vergoren, also dem **Aufrühren der Hefe** und **Umwälzen** der **Traubenschalen**. Rund **12 Monate** lang reiften dann ein **Drittel** des **Weins** in **französischen Barriques** und **zwei Drittel** im **großen Holzfass**. Es folgten weitere **zwölf Monate** der **Flaschenruhe**.

Wir haben einen rubin- bis dunkelroten Wein mit granatroten Nuancen im **Glas**. Er offenbart in der **Nase** die volle Rebsortenfrucht des **Merlots**. Viele reife Pflaumen, allerlei dunkle Waldbeeren, schwarze Kirschen, feine mediterrane bis minzige Gewürznuancen und eine Portion dunkler Schokolade drängeln in die **Nase**.

Hinzukommt ein winziger Hauch von Toast und süßlicher Vanille. Am **Gaumen** begeistert der **Siebeneich Merlot** mit einem vollmundigen, würzigen **Geschmack**, einer angenehmen reifen Fruchtigkeit und einer gut **ausbalancierten alpinen Struktur**. Die **Säure** ist **zurückhaltend**, das **Holz** geschmacklich mit einigen Mokkanuancen ordentlich **untergebracht**, **dazu präsentiert er** eine kleine rauchige Kakao-Note. Die bei der Rebsorte ohnehin **nicht aggressiven Tannine** sind **fein eingewoben** und **unterstreichen die Eleganz** des Weins. Der **lange, herb-saftige und herrlich schmelzige Abgang** wird von einer vollmundigen Fruchtigkeit und Würze getragen. Ein **komplexer, dichter, sehr harmonischer Merlot**, der **Druck** macht am **Gaumen** und gleichwohl mit einer **sortentypischen Samtigkeit imponiert**. Verwöhnen Sie sich und diesen **Merlot** mit einer Rehkeule in einer kräftigen Fleischsoße und südtiroler Knödeln. Und nicht vergessen, ihn drei bis vier Stunden zuvor zu öffnen.

2019 St. Daniel Blauburgunder Riserva Südtirol DOC

Dieser **Blauburgunder** stammt aus der **kühlen Einzellage St. Daniel** bei **Montan** im **Bozner Unterland**. Die kleine Ortschaft **Montan** liegt am Rande des Naturparks **Trudner Horn**, eingebettet in prachtvolle **Obst- und Weingärten**. Auf dem in **350 bis 450 Meter Meereshöhe** gelegenen **Plateau** wachsen die Reben für die **besten Blauburgunderweine Südtirols**. Die **Rebstöcke** der Kellerei stehen in **20jährigen Spalier-Anlagen** auf **vulkanischen Böden** mit **Moränen-Schotter**. Die **Wurzeln** müssen sich ordentlich in die **Tiefe strecken** und **versorgen** die **Rebe** mit reichlich **Mineralität**. Die gelesenen **Trauben** wurden nach **kurzer Kaltmazeration abgepresst**, der **Most** **zwei Wochen** im **Edelstahl vergoren**. Der **Wein** wurde anschließend für **12 Monate** zu **zwei Dritteln** im **großen Eichenfass** und zu **einem Drittel** in **französischen Barrique-Fässern** ausgebaut – einschließlich

malokaltischer Gärung. Er **ruhte** nach der Abfüllung **ein Jahr** auf der Flasche.

Im **Glas** schimmert der **St. Daniel Blauburgunder** in einem adretten Rubinrot mit violetten Reflexen. Die **Aromatik** ist von dem sortentypischen markigen Kirshton, von Brombeeren und etwas Cassis sowie feinen Gewürznoten durchzogen - die **Nase** seufzt begeistert. Die **Zunge** wird vom **Extrakt** und den **körnigen, gut strukturierten Tanninen** umhüllt. Eine **milde Säure** und **zarte Herbheit** halten sich im **Hintergrund**, um den **großen Burgunderauftritt** nicht zu stören. Das lange **stoffige** und **gehaltvolle Finish** ist von herber Fruchtigkeit, samtiger Würze und feiner Mineralik geprägt, während sich das Holz eher zurückhält. Ein **komplexer Wein: reif, körperreich, dicht und elegant**. Mit diesem Wein können Sie in die Küche mit einem riesigen Stück Wild einziehen oder Sie stellen etwas kleiner dimensioniert eine leckere Platte verschiedener Schokoladensorten zusammen.

➞ mehr **Infos** über die **Kellerei Schreckbichl**

<https://www.colterenzio.it/>

➞ mehr **Infos** über

Wein aus Südtirol

<https://www.suedtirolwein.com/de/home/1-0.html>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de