Kellerei Schreckbichl Gen. Landw. Ges.
Weinstraße 8 I-39057 Girlan (BZ)
Produttori Colterenzio Soc. Agr. Coop.
Strada del Vino 8 I-39057 Cornaiano (BZ)
Tel. +39 0471 664 246 – Fax +39 0471 660 633
www.colterenzio.it – info@colterenzio.it

Pfefferer

Zarte Fruchtaromen nach Muskat, jugendliche Frische – ein feiner Aperitifwein.

Beschreibung: Die Muskatellertraube gilt als eine der ältesten Traubensorten überhaupt. Es gibt eine Vielzahl von Mutationen. Die Traube ist verhältnismäßig lang und teilweise doppelt geschultert; die Farbe der Beeren ist bei Vollreife gelb. Das Bukett der Traube ist würzig, sehr aromatisch, beides Merkmale, die man im Wein wiederfindet. Dieser überrascht die Weinliebhaber zudem durch seine elegante, spritzig jugendliche Art, sowie durch seinen ausgeprägten Charakter.
Alterungspotenzial: 2 Jahre.

Empfohlene Speisen: Idealer Aperitifwein!
Passt zu würzigen Antipasti und verschiedenen Fischgerichten.
Serviertemperatur: 10° C.

Traubensorte: Goldmuskateller

Weinberge: Reblagen auf schottrig-sandigen Böden.

Ertrag: 75 hl/ha

Vinifizierung: Kontrollierte Gärführung bei ca. 18° C im Edelstahlgebinde und anschließender Ausbau für einige Monate auf der Feinhefe.

SCHRECKBICHL
COLTERENZIO