



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



Pfefferer 2019

Benannt ist der Wein nach der Pfefferer-Traube, einer besonderen Spielart der Goldmuskatellertraube, die im Südtiroler Volksmund schon immer so genannt wurde. Vermutlich wegen der würzigen Aromatik, welche an Pfeffer erinnert. Der Pfefferer ist ein leichter Wein mit jugendlicher Frische und zarten Fruchtaromen nach Muskat.

Beschreibung: Die Muskatellertraube gilt als eine der ältesten Traubensorten überhaupt. Die Farbe der Beeren ist bei Vollreife gelb. Das Bukett der Traube ist würzig, sehr aromatisch, beides Merkmale, die man im Wein wiederfindet. Der Pfefferer überrascht durch seine elegante, spritzig jugendliche Art und 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 Edelstahlgebilde und anschließender Ausbau für einige Monate auf der Feinhefe.

Analysenwerte:	Alkohol	12%	Vol
	Gesamtsäure	6,3	g/l
	Zuckerfreier Extrakt	19,85	g/l
	Restzucker	6,5	g/l