

# SWEET CLAIRE

## Trockenbeerenauslese - Passito

**Rebsorte:** Bronner

Die Trauben werden nicht gespritzt.

**Ansprüche an die Lage und die Böden (Terroir)**

Die Sorte Bronner ähnelt in ihren Ansprüchen denen des Weißburgunders. Unsere Bronner Trauben reifen in der Lage Lavardi und Kardatsch auf 450/500mt Meereshöhe. Die Reben wurden im Jahr 2003 gepflanzt.

**Ertrag:** Pro Trieb stehen in der Regel 2 mittelgroße, teils schwere, kompakte, meistens geschulterte Trauben mit mittelgroßen Beeren. Die Trauben müssen im Interesse der Qualität ausgedünnt werden. Für beste Weinqualität sollte die Stockbelastung 1,2 kg nicht überschreiten.

**Reifezeitpunkt - Lese:** Mitte bis Ende September

**Wein:** Vor der eigentlichen Lese werden die schönsten und besten, vollreifen Trauben ausgesucht und behutsam gelesen, behutsam in weiße Lebensmittelkisten gelegt und dann den Winter über luftgetrocknet. Sie verlieren dabei ca. 75% ihres Gewichtes. Im Februar wird gepresst. Von 2.000 kg Trauben erhalten wir ca. 500 Liter hochkonzentrierten Nektar. Der darauffolgende Gärprozess zieht sich über mehrere Monate hin.

**Bouquet:** Sattes, leuchtendes Goldgelb - ein traumhaftes Bouquet nach Honig und Feigen, im Trunk pfeffrig, nach Pfirsich und Marille, das Finale nach Orangen und Zitronenschalen, sowie das komplexe Säurespiel charakterisieren diesen einzigartigen Wein.

**Empfehlung:** Er eignet sich als Dessertwein alleine oder man genießt ihn zu reifem Schimmelkäse.

**Serviertemperatur:** 12° C

**Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da:** BIKO IT BIO 001 BZ

**Weingut Lieselehof** - Kardatscherweg 6, Kaltern am See  
Tel +39 329 9011593 - [info@lieselehof.com](mailto:info@lieselehof.com) - [www.lieselehof.com](http://www.lieselehof.com)



LIESELEHOF

