

SWEET CLAIRE QUINTESSENZ

Trockenbeerenauslese - Passito

Rebsorte: Bronner

Die Trauben werden nicht gespritzt.

Ansprüche an die Lage und die Böden (Terroir)

Unsere Bronner Trauben reifen in der Lage Lavardi und Kardatsch auf 450/500m Meereshöhe.

Ertrag: Für beste Weinqualität sollte die Stockbelastung 1,2 kg nicht überschreiten.

Reifezeitpunkt - Lese: Anfang bis Mitte September

Wein: Nur alle fünf bis zehn Jahre schaffe ich eine Quintessenz zu keltern. Vor der eigentlichen Lese werden die schönsten, vollreifen Trauben ausgelesen, behutsam in weiße Lebensmittelkisten gelegt und dann im Freien luftgetrocknet. Der Herbst, der Winter und auch der beginnende Frühling müssen trocken und kalt sein um die nötigen klimatischen Voraussetzungen für eine Quintessenz zu erreichen. Die Trauben verlieren dabei ca. 85% ihres Gewichtes. Im März wird gepresst. Die Ausbeute von 2000kg Trauben sind ca. 195 Liter hochkonzentrierten Nektar. Der darauffolgende Gärprozess zieht sich über mehrere Monate hin

Alkohol: 7,53° - Säure 9,12g/l - Restzucker 375,1g/l

Bouquet: Sattes, leuchtendes Goldgelb - ein traumhaftes Bouquet nach Zitrone, Pfirsich und Aprikose im Trunk wunderschön weich nach Honig. Mit unendlichem Finale nach Orangenschale hinterlässt die ölig fließende Quintessenz einen bleibenden Eindruck.

Empfehlung: Er schließt mit seiner großartigen Fülle das Dessert mit ein. Er wird alleine als Meditationswein genossen.

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 - www.lieselehof.com



LIESELEHOF

