

JULIAN

Herkunft: Die weiße Rebsorte Bronner geht auf das Jahr 1975 zurück. Es handelt sich um eine Kreuzung von (Seyve-Villard 5-276 x (Riesling x Ruländer)) und (Zaraya Severa x Saint Laurent) des staatlichen Weinbauinstitutes Freiburg. Die Sorte zeichnet sich durch eine gute Resistenz gegen den echten und falschen Mehltau aus. Sie braucht in normalen Jahren nicht gespritzt zu werden.

Ansprüche an die Lage und Böden (Terroir)

Die Sorte Bronner ähnelt in ihren Ansprüchen denen des Weißburgunders. In Kaltern eignen sich lehmige, Feuchtigkeit zurückhaltende Böden. Unsere Bronner Trauben reifen in der Lage „Lavardi“ auf 450m Meereshöhe. Die Reben wurden im Jahr 2003 gepflanzt.

Wuchs: Stark und ziemlich aufrecht.

Ertrag: Pro Trieb stehen 2-3 mittelgroße, meistens geschulterte Trauben mit mittelgroßen Beeren. Für beste Weinqualität sollte die Stockbelastung 1,2 kg nicht überschreiten.

Reifezeitpunkt – Lese: Eine Woche nach Weißburgunder, Mitte bis Ende September

Mostgewicht: 19° - 19,5° KMW

Wein: Komplexe Aromen erinnern an Honig und Pfirsich (Riesling Kreuzung) aber auch an Lychee, Grapefruit und an feine Wildkräuter. Der Wein ist konzentriert, mineralisch und hat mit schöner Kraft und Fülle eine harmonische Struktur mit langem Abgang.

Hervorragender vollmundiger Aperitiv Wein. Passt gut zu weißem Fleisch und gut gewürzten Fisch. Ideal auch zur asiatischen Küche.

Trinktemperatur: 12°, im Winter auch bis zu 13°

Lagerfähigkeit: bis 10 Jahre

Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da:
Bio Garantie Srl IT-BIO-001-BZ

Weingut Lieselehof - Kardatscherweg 6, Kaltern am See
Tel +39 329 9011593 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com



LIESELEHOF

