

SWEET CLAIRE R.

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 450/500m 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, vollreifen Trauben ausgelesen, behutsam in weiße Lebensmittelkisten gelegt und dann im Freien den Winter über luftgetrocknet. Sie verlieren dabei ca. 75% ihres Gewichtes. Im Februar wird gepresst. Die Ausbeute von 1000kg Trauben sind ca. 200 Liter hochkonzentrierten Nektar. Der darauffolgende Gärprozess zieht sich über mehrere Monate hin. Der Rohwein reift für 18 Monate in einem speziellen Holzfass.

Bouquet: Sattes, leuchtendes Goldgelb - ein traumhaft rauchiges Bouquet nach Latschenkiefer und Minze, im Trunk wunderschön nach Karamell und Honig. Das komplexe Säurespiel charakterisieren diesen einzigartigen Wein. Mit unendlichem Finale hinterlässt er einen bleibenden Eindruck.

Empfehlung: Er eignet sich als Dessertwein alleine oder man genießt ihn zu Creme Caramel.

Serviertemperatur: 12° C

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

