

SWEET CLAIRE QUINTESSENZ

Trockenbeerenauslese - Passito

Vitigno: Bronner

L'uva non viene trattata chimicamente. Le nostre uve Bronner maturano nei vigneti della località Lavardi e Kardatsch, ad un'altitudine di 450/500 mt sul livello del mare.

Resa: Per una qualità del vino ottimale, il carico di ciascuna vite non dovrebbe superare gli 1,2 chilogrammi.

Periodo di maturazione e vendemmia:
dall' inizio a metà settembre

Vino: soltanto ogni cinque fino a dieci anni riesco a torchiare una Quintessenza. Prima della vendemmia vera e propria, si raccolgono i grappoli più maturi e belli, li si posa con delicatezza in delle cassette bianche per alimenti e successivamente li si lascia seccare (passire) all'aria aperta. Occorrono un autunno, inverno e un inizio di primavera molto asciutti e freddi, per avere i necessari presupposti climatici per la Quintessenza. L'uva, quindi, perde circa il 85% del suo peso. A marzo si esegue la pressatura. La resa di 2000 kg d'uva corrisponde a ca. 195 litri di nettare altamente concentrato. Il successivo processo di fermentazione si protrae per diversi mesi.

Alcool: 7,53° – acidità 9,12 g/l – zucchero residuo 375,1 g/l

Bouquet: Il vino, di un colore giallo-oro acceso e intenso, possiede un eccezionale aroma di limone, pesca e albicocca. Il gusto è straordinariamente soffice con note di miele, pino mugo e menta, con un gusto inconfondibile di caramello e miele. Con una perdurante vena finale dal sapore di buccia d'arancia, la Quintessenza lascia una sensazione indimenticabile.

Abbinamento: Con la sua eccezionale pienezza, il vino include anche il dessert. Può essere bevuto anche da solo, come vino di meditazione.

Temperatura di servizio: 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

