

Weingut



Tenuta

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 (**Saperavi Severnyi, x Saint Laurent**) des staatlichen Weinbauinstitut 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 450mt 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, Ende September bis Anfang Oktober.

Mostgewicht

18,5° - 19° KMW (90 - 95 Öchsle), wenn möglich auch darüber

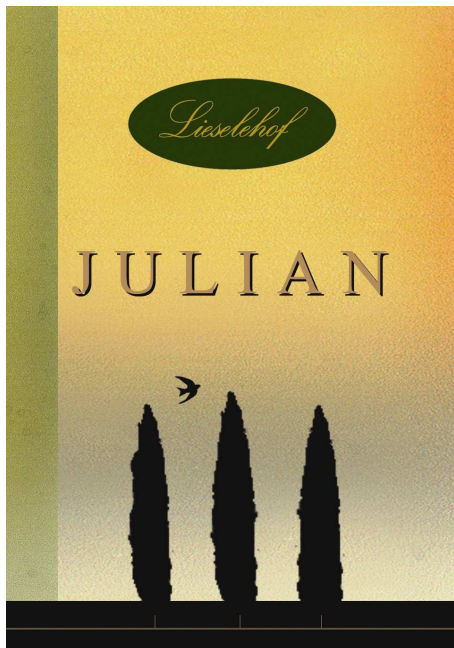
Wein

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

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

Trinktemperatur

10° bis 12°, im Winter auch bis zu 13°



Zertifizierter Umstellungsbetrieb auf biologisch - ökologischen Weinbau gemäß Art. 8 der EU Verordnung 2092/91