

SWEET CLAIRE

Trockenbeerenauslese - Passito



Rebsorten: Großteils Bronner mit Versuchsorten

Die weiße Rebsorte Bronner geht auf das Jahr 1975 zurück. Es handelt sich um eine Kreuzung (Seyve-Villard 5-276 x (Riesling x Ruländer) und (Saperavi Severnyi, x Saint Laurent) des staatlichen Weinbauinstitut Freiburg. Die Bronnerrebe wurde für Südtirol im April 2006 zugelassen. Sie braucht in normalen Jahren nicht gespritzt zu werden.



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 Meereshöhe. Die Reben wurden im Jahr 2003 gepflanzt.

Wuchs: Stark und ziemlich aufrecht.

Ertrag: Pro Trieb stehen in der Regel 2-3 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: Die vollreifen Trauben werden Ende September gelesen, den Winter über luftgetrocknet und verlieren dabei fast 80% ihres Gewichtes. Im Januar wird gepresst. Von 1.600 kg Trauben erhalten wir 350 Liter hochkonzentrierten Nektar. Der Gärprozess zieht sich über mehrere Monate hin.

Bouquet: Sattes, leuchtendes Goldgelb - ein traumhaftes Bouquet nach Orangen, Honig und Feigen, im Trunk pfeffrig, nach Pfirsich und Marille, sowie das komplexe Säurespiel charakterisieren diesen einzigartigen Wein.

Empfehlung:

SWEET CLAIRE eignet sich als Dessertwein alleine oder man genießt ihn zu reifem Schimmelkäse.

Serviertemperatur:

10 -12° C



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

Weingut Lieselehof, Kardatscherweg 6, Kaltern am See

Tel 0471 965060, **Mobil 329 9011593**, info@lieselehof.com, www.lieselehof.com