

VINO DEL PASSO

Solaris

Herkunft: Bei der weißen Rebsorte SOLARIS handelt es sich um eine Kreuzung von (Seyve-Villard 5-276 x (Riesling x Ruländer)) und (Zaraya Severa x Muscat Ottonel). 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 SOLARIS ist in ihren Ansprüchen schwer mit einer anderen Rebsorte zu vergleichen, sie ist etwas Besonderes. In Südtirol eignen sich lehmige, Feuchtigkeit zurückhaltende Böden über 700mt Meereshöhe. Unsere SOLARIS Trauben reifen auf einer Almwiese am Mendelpass auf 1200-1300mt Meereshöhe. Die Reben wurden im Jahr 2008 gepflanzt.

Ertrag: In dieser Höhe stehen pro Trieb nur ein bis zwei sehr kleine Träubchen mit kleinen Beeren. Für beste Weinqualität darf die Stockbelastung 0,4- 0,5 kg nicht überschreiten. Es braucht also die Trauben von mindestens zwei Rebstöcken um eine Flasche Wein zu erhalten.

Reifezeitpunkt – Lese: Von Mitte bis Ende Oktober

Mostgewicht von 17° - 19° KMW

Wein: Komplexe Aromen erinnern an Zitronen, pfeffrig muskiert nach Ananas, Honig und Pfirsich und an feines Almheu und Wildkräuter. Der Wein ist konzentriert, mineralisch mit mitbestimmender Säure und hat mit großer Kraft und Fülle eine harmonische Struktur mit langem Abgang. Hervorragender vollmundiger Aperitiv Wein. Passt gut zu weißem Fleisch und gut gewürzten Fisch, Krustentieren und hervorragend zu allen Salaten. Ideal auch zur asiatischen Küche.

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

Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da: BIKO IT BIO 001 BZ

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



LIESELEHOF

