



Kaltern, 12.10.2009

Amistar bianco cuvè vdt Flaschen 3500 Jahrgang 2008

Kompromisslose Pflege in Weinberg und Kellertechnik identifizieren sich mit diesem Namen unserer Familie. Optimale Harmonie zwischen Wachstum und Ertrag, nur vollreifes Lesegut und nur ausgewogene Reife sind hier die Voraussetzungen. Amistar ist eine Philosophie – Sie beginnt im Weinberg und vollendet sich mit dem Genuss im Glas.

Rebsorte:

20% Pinot grigio, 40% Sauvignon blanc, 40% Chardonnay => diese Selektion ist eine Jahrgangscuvèe und hat ca. 5% Trockenbeeren (am Stock getrocknet) und reift für ein halbes Jahre im Barriques.

Beschreibung:

Es ist eine spezielle Weißweincuvèe mit intensiven Aromen im Duft. Er erinnert an exotischen Früchten, leicht nach Honig und ist unterstützt vom Holz. Auch im Trunk finden wir eine Vielseitigkeit zwischen Mineralität und Fülle bzw. anhaltender Struktur.

Lage:

Trauben stammen aus mehreren Lagen. Sparapan von Tramin, Puiten von Kaltern, In der Au in Tramin;

Boden:

Böden gehen von Sandigen zu schottrigen, lehmigen Kalkböden,

Lese:

Unterschiedliche Erntezeitpunkte aufgrund der verschiedenen Lagen zwischen Mitte Sept. und Anfang bis Mitte Oktober Amistar-konzept setzt 19,0 °KLM im Minimum voraus.

Ertrag:

Etwa 50 hl/ha

Ausbau:

Weissweinkelterung. Je nach Sorte und Reife wird eine kurze Standzeit nach dem entrappen durchgeführt (Mazeration). Anschließend wird diese Maische abgepresst und der Most zur natürlichen Vorklärung für einen Tag im Edelstahltank stehengelassen. Bei dieser Cuvèe wird dann vorerst der Most der einzelnen Sorten getrennt in Barriques bei kontrollierter und vor allem kühler Temperatur vergoren. Nach Abschluss der Gärung werden dann die einzelnen Mengen der verschiedenen Rebsorten assembliert.

Lagerfähigkeit:

Von 4 - 6 Jahre

Serviertemperatur:

12 – 14 °C Empfehlung > Dekantieren

Speisenempfehlung:

Sehr wichtig ist es diese Weißweincuvèe gezielt und nur zu gewissen Gerichten zu servieren. Sehr gut zu asiatischer Küche geeignet, vor allem auch zu Pikantem und zu geschmackvollen bzw. intensiven Fischantipasti. Ganz speziell empfehlen wir die Kombination zu Ziegenkäse oder besonders zu einem Robiola (Tre Latti – Ziegen-, Schaf-, Kuhkäse) mit etwas Feigenmostarda.