



Kaltern, 06.11.2009

Amistar rosso cuvèe vdt Flaschen 10.000 Jahrgang 2006

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:

30% Lagrein 30% Merlot 30% Cabernet Sauvignon 5% Cabernet Franc 5% Petit Verdot => diese Selektion ist eine Jahrgangscuvèe und hat ca. 10% Trockenbeeren (am Stock getrocknet)

Beschreibung:

Diese Rotweincuvèe überzeugt durch ihre Vielseitigkeit in Duft und Geschmack. Der Duft erinnert an Waldfrüchten, und getrockneten Pflaumen und wird leicht vom Holz unterstützt. Im Geschmack zeichnet ihn seine Fülle und Eleganz und seine Ausgewogenheit aus. Es ist ein komplexer Rotwein für anspruchsvolle Genießer.

Lage:

Trauben stammen aus mehreren Lagen

Boden:

Böden gehen von Lehmboden bis tiefgründigen Porphyrböden

Lese:

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

Ertrag:

Etwa 50 hl/ha

Ausbau:

Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Saftentzug von etwa 30%, um ein extremeres Verhältnis zwischen Schalen und Most zu schaffen. Das heißt also mehr Schalen und viel weniger Most und damit eine ideale Mazerierung bzw. Extraktion für das Konzept Amistar zu gewährleisten. Nach vollendeter Gärung wird der Wein von den Trestern abgezogen, alle Partien jeder Sorte werden dann im verfügbaren Mengenanteil des Jahrgangs (keine Assemblage nach System!!!) assembliert und zum BSA in Barriquesfässer für 1-2 Jahre gelagert.

Lagerfähigkeit:

Von 8 - 15 Jahre und auch mehr, je nach Lagerungssituation

Serviertemperatur:

18 °C Empfehlung > Dekantieren

Speisempfehlung:

Diese Rotweincuvèe passt zu anspruchsvollen Gerichten wie gegrilltem Filet, zu Ochsenwangen, generell zu Braten, auch zu gereiften Hartkäse (Empfehlung Kuhrohmlchkäse „Grotte“)und speziell auch zu pikanten Gerichten. Außerdem empfehlen wir Amistar rosso auch zu spezieller Bitterschokolade auszuprobieren (eventuell von Amedei CHUAO mit 70% Cacaoanteil).