



Kaltern, 12.10.2009

## Amistar Alto Adige Gewürztraminer DOC 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:**

100% Gewürztraminer – autochtone Rebsorte

### **Beschreibung:**

Dieser Gewürztraminer überzeugt durch seine intensiven Aromen nach Rosen und Gewürznelken und auch durch seine Duftnoten nach getrockneten Früchten. Viel Kraft und Struktur, süßliche Honignoten und auch Saftigkeit im Mund, abschließend auch sehr anhaltend und harmonisch im Abgang.

### **Lage:**

Lafai in Giralan

### **Boden:**

Sandig, schottriger Kalkboden

### **Lese:**

Unterschiedliche Erntezeitpunkte aufgrund der ersten klassischen Ernte und etwas später der Spätlese. Mitte bis Ende September (= 10% Trockenbeerenlese) Amistar-konzept setzt 19,0 °KLM im Minimum und Trockenbeeren voraus.

### **Ertrag:**

Etwa 50 hl/ha

### **Ausbau:**

Weissweinkelterung. Je nach Reife wird eine kurze Standzeit nach dem entrappen durchgeführt und gezielt mazeriert. Anschließend wird diese Maische abgepresst und der Most zur natürlichen Vorklärung für einen Tag im Edelstahltank stehengelassen. Anschließend wird der Most bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank vergoren. Wichtig ist das wir nach vollendeter Gärung auch mit dem SurLie – Verfahren arbeiten, um die Feinhefe stetig in Schwebelage zu halten und somit die volle Extraktion und Entwicklung zu gewährleisten.

### **Lagerfähigkeit:**

Von 3 - 5 Jahre

### **Serviertemperatur:**

12 °C

### **Speisenempfehlung:**

Zu Schalen- und Krustentieren, zu gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch und auch zu asiatischer Küche, Antipasti und auch zu verschiedenen Schimmelkäse aus Ziege, Schaf und Kuh. Besonders interessant auch zu Pasteten.