

AD

ANNO DOMINI 1971

Peter Sölva & Söhne

Tenuta · Weingut



Kaltern, 12.10.2009

Amistar Grappa Gewürztraminer

Kompromisslose Pflege in Weinberg und im Keller garantieren auch die Qualitäten unserer Grappas. In der hauseigenen Brennerei arbeiten wir mit einem doppelten Brennverfahren und erreichen somit unser Ziel, außergewöhnliche Destillate bzw. Raritäten präsentieren zu können.

Amistar ist eine Philosophie, die auch in unserer Brennerei authentische Destillate hervorbringt – Der Geschmack der Trauben vollendet sich mit dem Genuss als Tresterbrand.

Rebsorte:

100% Gewürztraminer

Beschreibung:

Ein Gewürztraminer trumpft mit durch seine würzig, blumige Aromatik auch als Grappa. Ein intensiver Duft nach Rosen und Gewürzen, einen aromatischen Geschmack überzeugen auch einen anspruchsvollen Grappa-Genießer.

Lage:

Trauben sind aus der Lage Puiten in Kaltern und aus der Lage Plon in Rungg, Tramin

Boden:

Lehmiger Kalkboden

Lese:

Ende September bis Anfang Oktober

Ertrag:

Etwa 50 hl/ha

Ausbau:

Weissweinkelterung. Die ausgewählten Gewürztraminerpartien werden am Stock oder bei Notwendigkeit im Unterdach getrocknet, später gepresst und für die Gewürztraminer – Süssweinreserve verwendet. Während der so genannte Rest, die Trester, dann in kleinen Behältern vergoren wird und in unserer Brennerei auf Wasserbad zweimal gebrannt wird.

Lagerfähigkeit:

10 Jahre und mehr

Serviertemperatur:

15 °C

Speisenempfehlung:

Einen Grappa zu einem Gericht zu servieren klingt sehr extravagant, aber durchaus spannend. Vor allem im Dessertbereich kann man durchaus auch den Gewürztraminer Grappa servieren mit zum Beispiel einen Südtiroler Zelten bzw mit weihnachtlichem Gebäck. Auch zu Käse ist dieser Grappa ein Geschmackserlebnis wie zum Beispiel mit einem Blauschimmelkäse aus Südtirol (Sarnen Blauschimmel oder einem Golden Gel, der in Süssweintrester gereift ist).