



Kaltern, 12.10.2009

## Amistar Alto Adige Cabernet Franc DOC Flaschen 4000 Jahrgang 2007

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 % Cabernet Franc --- ( Rebstöcke wurden direkt aus Frankreich importiert und für den Weinberg in Leifers abgestimmt )

### **Beschreibung:**

Es ist eine absolute Besonderheit einen Cabernet Franc reinsortig abzufüllen. Dieser Bruder des Cabernet Sauvignons ist ein sehr eleganter und zarter Rotwein. Er überzeugt durch seine schöne Frucht nach Waldbeeren und durch seine kräftig, schmeichelnde Art im Gaumen.

### **Lage:**

Gföllhof in Leifers, Weinberg wird sehr dicht bepflanzt mit ca. 8000 Rebstöcken pro Hektar

### **Boden:**

Sandhaltiger Lehmboden auf Porphyry

### **Lese:**

Ende September, Anfang bis Mitte Oktober. Das Amistar-konzept setzt 19,0 °KLM im Minimum voraus und kleinen Anteil an Spätlese.

### **Ertrag:**

Etwa 70 hl/ha

### **Ausbau:**

Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Saftentzug von etwa 10%, um auch hier eine Konzentration zwischen Saft und Schalen zu verstärken. Nach vollendeter Gärung wird der Wein von den Treestern abgezogen, und dann zum BSA in Barriquesfässer für 1-2 Jahre gelagert.

### **Lagerfähigkeit:**

Von 5 - 10 Jahre

### **Serviertemperatur:**

18 °C

### **Speisenempfehlung:**

Ein Cabernet Franc ist durch seine zarte Art besonders gut zu Lamm, hellem Fleisch, aber auch zu Wildgerichten und gegrilltem Fleisch geeignet. Weiters begleitet er auch gut Hartkäse und ist auch durchaus interessant zu verschiedenen Salumi.