



AMISTAR

Amistar Rot

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Lagrein => diese Selektion kann je nach Jahrgang unterschiedliche Rebsortenanteile haben.

Beschreibung: Diese Rotweincuvée überzeugt durch Vielseitigkeit in Duft und Geschmack. Schwarze Johannisbeeren und Heidelbeeren und wird leicht vom Holz unterstützt. Im Geschmack zeichnet ihn seine Kraft und Eleganz aus. Es ist ein komplexer Rotwein für anspruchsvolle Genießer.

Lage: Trauben stammen aus unseren Lagen in Kaltern, Tramin, Kurtatsch und Leifers. 224m - 300 m Meereshöhe.

Boden: Böden gehen von Lehm-Kalkboden, Schotterböden (Moränenhügeln) bis tiefgründig, sandigen Porphyrböden

Lesen: Unterschiedliche Erntezeitpunkte aufgrund verschiedenen Lagen > Ende Sept / Anfang bis Mitte Oktober

Ertrag: Etwa 50 hl/ha **Gesamtläche:** 2,75 ha

Ausbau: Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Saftentzug von etwa 30%. Gärung und der BSA finden im Edelstahl statt. Die Entwicklung bzw. Reifung von insgesamt 12 Monaten machen die Weine getrennt im Barrique und werden dann nach 6 Monaten assembliert (keine Assemblage nach System!!! Jahrgang entscheidet welche Rebsorte den Hauptanteil hat – Beste und reifste Traubenqualität der Rebsorte des Jahrgangs!)

Lagerfähigkeit: 10 - 15 Jahre **Serviertemperatur:** 18°C

Speiseempfehlung: Diese Rotweincuvée passt zu anspruchsvollen Gerichten wie gegrilltem Fleisch, auch zu gereiften Hartkäse. Außerdem empfehlen wir Amistar rosso auch zu spezieller Bitterschokolade auszuprobieren.

JAHRGANG 2023 ALKOHOL: 14,5 % vol.

GESAMTSÄURE: 5,54 g/l

PH-WERT: 3,65

BIOLOGISCHER SÄUREABBAU: 100%

Entsorgung - Flasche GL72Kapseln C/ALU90 Kork For 51