



P|S



# AMISTAR

**Private Reserve**  
**SÜDTIROL • ALTO ADIGE**  
 INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Rebsorte:** 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon  
 >> Prozentualer Anteil je nach Jahrgang.

**Eigenschaften:** Diese Private Reserve wird aus den Qualitäten des Amistar Rosso bei Verkostungen nach 12 Monaten Fassausbau ausgewählt. Traditionell werden alle Fässer von unserem Team verkostet und die elegantesten Fässer mit Merlot oder/und Cabernet werden mit einem X auf dem Fass als Privatreserve gekennzeichnet. Dies ist unsere Privatreserve und ist für den persönlichen Verbrauch oder, wenn es genügend Flaschen gibt, ausschließlich für unsere Vinothek für den Einzelverkauf bestimmt.

**Gebiet:** Die Trauben stammen aus verschiedenen Lagen in Kaltern, Kurtatsch, Salurn Leifers und Tramin zwischen 250 und 450 Metern. **Boden:** Die Böden reichen von Lehm bis zu tiefem Porphy.

**Weinlese:** Unterschiedliche Erntezeiten aufgrund der verschiedenen Lagen, zwischen Ende September und Anfang/Mitte Oktober.

**Weinbereitung:** Abbeeren, traditionelle Mazeration in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Saftabzug von etwa 30%, um ein besseres Verhältnis zwischen Schalen und Most zu erreichen. Gärung und malolaktische Gärung in Stahlbehältern und Ausbau in Eichenfässern für 12 Monate.

**Reifung:** 8-15 Jahre

**Serviertemperatur:** 18 °C

**Servierempfehlung:** Diese 50&50 Rotweincuvée passt gut zu anspruchsvollen Gerichten wie gegrilltem Rinderfilet, Ochsenbäckchen und Braten im Allgemeinen sowie zu Käse.

**Jahrgang 2018 Alkohol:** 14,0 % vol.

**Gesamtsäure:** 5,2 g/l

**PH-Wert:** 3,7

**Biologischer Säureabbau:** 100 %

**Entsorgung - Bott. GL72-Caps C/ALU90 Kork für 51**