

Understand the challenges of future changes.

Our family history has always been central to our work and we still observe the historical names of **Desiña** (expression of the soil and old vines) and **Amistar** (signature of the family and in memory of our Spanish roots). These names culminate in our wine culture, respect for nature, attention to detail and an appreciation of centuries of our family's dedication to the character of our philosophy. Our wine is the sum up the character of our philosophy.

businesses in Cidra or Oltatudge. For 10 generations, our family has dedicated itself to this passion for cultivating and making wine in harmony and respect for nature. Today, we produce 60% of red wines from our valley vineyards around Lake Cidra between 224-400 meters above sea level and 40% of white wines from our hillside vineyards between 400-600 meters above sea level.

The Peter Soelva winery is one of the oldest wine growing

La nostra storia è sempre stata al centro del nostro lavoro e ancora oggi i nomi storici DESILVA (firma del terreno, vecchie vite) e AMSTAR (firma della famiglia, memoria delle nostre radici spagnole) sono espresione e carattere della nostra filosofia. Il nostro vino è il risultato dei secoli di dedizione alla viticoltura della nostra famiglia, nel rispetto della natura, dell'attenzione ai dettagli e della comprensione delle sfide future.

Unserer Familiengechichte stand immer im Mittelpunkt unseres Familienlebens. Mit der Namensgebung des Sohnes Alfred und seiner Frau Sophie haben wir uns für einen Namen entschieden, der auf die Geschichte unserer Familie und unseres Landes hindeutet. Alfred ist ein Name, der in der Geschichte Deutschlands eine wichtige Rolle gespielt hat. Er war einer der ersten Kaiser des Deutschen Reichs und ein wichtiger Vertreter der Hohenzollern-Dynastie. Seine Regierung war von 1888 bis 1901. Er war bekannt für seine Reformen und sein Engagement für das Wohl des Volkes. Sein Name ist eng mit der Geschichte Deutschlands verbunden und spiegelt die Tradition und Werte unserer Familie wider.

Das Weingut Peter Silvia Zehlt zu den ältesten Weinbaugebieten in Kaltern-Uberetsch. Seit 10 Generationen widmet sich unsere Familie dieser Passion in Einklang mit der Natur den Weinanbau und den Weinabau mit Respekt zu Pflanzen. Heute erzeugen wir 60% Rotweine in unserer Talregion um den Käferberg zwischen 224 - 400 Meter Meereshöhe und 40% Weissweine im usseren Hanglagen von 400 - 600 Meter Meereshöhe.



Ferdinand von



Erweiterter Königlicher

Ein Bürgermeistern Richtern seten Bürgern Gemeinden vnd sonst allen c.m.
vnderthonen vnd actrenen in was wirdt in Stamt oder welsens diesem Ermselich
ben Erbens Erben für vnd für Ewiglich an den obgeschrieben wappen vnde Clamaten
munt vnd hams die Amstargebriueder alten freien felichen reibs Exben vnd de
wappen vnd Clamat gleichfuerthen andenselben frein wappen vnd aerechtia tha

AMISTAR

AMISTAR

AMISTAR WEISS / BIANCO / WHITE

SÜDTIROL / SOUTH TYROL ALTO ADIGE

IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

80% Chardonnay 20% Sauvignon Blanc

Überetsch / Oltradige - „KaltererSee-Galgenwiesen“ + „Eppan Berg“ - 224m-600m ü.d.M. - s.l.m. Gärung + B.S.A. und Lagerung auf der Feinhefe im Barriques für 12-15 Monate.

Ananas, Holunder mit exotischen Früchten, komplex und mineralisch. Fermentatione + malolattica ed affinamento sui lieviti in Barriques. Ananas, fiori di sambuco e frutti esotici, complesso e minerale.

Fermentation + malolactic fermentation and ageing on fine yeast in barriques french oak barrels. Pineapple, elderberry with exotic fruits, complex and mineral.



Bott. 0,75 Lt. | 1,5 Lt.

AMISTAR ROT / ROSSO / RED

SÜDTIROL / SOUTH TYROL ALTO ADIGE

IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

70% Cabernet Sauvignon 25% Merlot 5% Lagrein

Überetsch/Oltradige + Unterland / Bassa Atesina - 224m-300m ü.d.M. - s.l.m. Gärung + B.S.A. und Lagerung auf der Feinhefe im Barriques für 10-12 Monate. Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Wildkirsche, sehr komplex und anhaltend. Fermentatione + malolattica ed affinamento sui lieviti in Barriques per 10-12 mesi.

Ribes nero, more e ciliegie selvatiche, molto complesso e lungo nel palato.

Fermentation + malolactic fermentation and ageing on the fine lees in barriques for 10-12 months. Blackcurrants, blackberries, wild cherry, very complex and persistent.



Bott. 0,375 Lt | 0,75 Lt. | 1,5 Lt. | 3,0 Lt. | 5,0 Lt. | 12,0 Lt.

AMISTAR IL SECONDO II

SÜDTIROL / SOUTH TYROL ALTO ADIGE

IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

Merlot, Cabernet, Lagrein

Überetsch / Oltradige + Unterland / Bassa Atesina

- 224 - 300 m ü.d.M. - s.l.m.

Gärung auf der Feinhefe im Edelstahl und Lagerung im Holzfass Waldfrüchte, kräftig und geschmackvoll am Gaumen

Fermentatione sui lieviti in acciaio e affinamento in botti di rovere. Frutti di bosco, corposo ed intenso nel gusto.

Fermentation on the fine lees in stainless steel and ageing in wooden barrels. Forest fruits, strong and tasty on the palate.



Bott. 0,75 Lt. | 1,5 Lt.

Gran Riserva

AMISTAR CABERNET FRANC

SÜDTIROL / SOUTH TYROL DOC ALTO ADIGE

100% Cabernet franc

Unterland / Bassa Atesina „Leifers-Laives - Gföllhof“ - 220m ü.d.M. - s.l.m. Gärung + B.S.A. und Lagerung auf der Feinhefe im Barriques for 12-15 Monate. Preiselbeeren, Waldbeeren, komplex-elegant und geschmeidig am Gaumen.

Fermentazione+ malolattica ed affinamento sui lieviti in Barriques per 12-15 mesi. Mirtilli rossi, frutti di bosco, complesso ed elegante nel palato.

Fermentation + malolactic fermentation and ageing on the fine lees in barriques for 12-15 months. Cranberries, wild berries, complex-elegant and smooth on the palate.



Bott. 0,75 Lt.

AMISTAR EDIZIONE

SÜDTIROL / SOUTH TYROL DOC ALTO ADIGE

100% Cabernet Sauvignon

Selektion der besten Partien vom Cabernet Sauvignon

Überetsch / Oltradige + Unterland / Bassa Atesina 224-300m ü.d.M. - s.l.m. Gärung + B.S.A. und Lagerung auf der Feinhefe im Barriques für 12-15 Monate. Schwarze Johannisbeeren, Waldbeeren, sehr komplex und vollmundig am Gaumen.

Selezioni delle migliori partite di Cabernet sauvignon.

Fermentatione+ malolattica ed affinamento sui lieviti in Barriques per 12-15 mesi. Ribes nero, frutti di bosco, molto complesso ed corposo nel palato.

Selection of the best Cabernet Sauvignon lots. Fermentation + malolactic fermentation and ageing on the fine lees in barriques for 12-15 months. Blackcurrants, wild berries, very complex and full-bodied on the palate.



Bott. 0,75 Lt. | 1,5 Lt.

AMISTAR Private Reserve

SÜDTIROL / SOUTH TYROL ALTO ADIGE

IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

50% Cabernet Sauvignon + 50% Merlot

Vinotheksabfüllung der privaten Selektion Peter Sölva's

Überetsch / Oltradige + Unterland / Bassa Atesina 224-300m ü.d.M. - s.l.m. Gärung + B.S.A. und Lagerung auf der Feinhefe im Barriques. Schwarze Johannisbeeren, Waldbeeren, sehr elegant und vollmundig am Gaumen.

Selezione privata Peter Sölva per l'enoteca.

Fermentatione + malolattica ed affinamento sui lieviti in Barriques. Ribes nero, frutti di bosco, molto elegante e corposo nel palato.

Vinotheque bottling of Peter Sölva's private selection. Fermentation + malolactic fermentation and ageing on the fine lees in barriques. Blackcurrants, wild berries, very elegant and full-bodied on the palate.



Bott. 0,75 Lt.