



Kaltern, 12.10.2009

Amistar Grappa Moscato giallo

Kompromisslose Pflege in Weinberg und im Keller garantieren auch die Qualitäten unserer Destillate. 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% Moscato Giallo

Beschreibung:

Eine Muskatellertraube trumpft mit Ihrer fruchtigen Aromatik und dasselbe können wir auch im Grappa genießen. Ein intensiver Duft nach Blumen bzw. Muskat und durch die Reife in der Flasche tendiert er auch nach exotischen Früchten (durch die Trocknung der Trauben) zu duften. Auch im Trunk finden wir seine fruchtige Exotik und seinen anhaltenden Geschmack wieder.

Lage:

Trauben stammen aus der Lage in Magreid

Boden:

Sandig bis schottrigen, lehmigen Kalkböden

Leser:

Ende September bis Anfang Oktober

Ertrag:

Etwa 40 hl/ha

Ausbau:

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

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 diesen Muskateller Grappa servieren mit zum Beispiel einer Mascarponecreme, die mit Muskateller verfeinert ist und ein paar Früchte runden das ganze nochmals ab. Ganz speziell empfehlen wir die Kombination zu einem Südtiroler Ziegenkäse (Noagnlailich) oder besonders zu einem Robiola (Tre Latti – Ziegen-, Schaf-, Kuhkäse) mit etwas Feigenmostarda.