

Amistar Brandy Italiano

Rebsorten: 100% Weinbrand aus Weißburgunder, Sauvignon und Chardonnay

Beschreibung: Ein Weinbrand, der durch seine spezielle Assemblage von verschiedenen Trauben entsteht und dann in ausgewählten Barriques vom Amistar Cuvée Rosso 4 Jahre lang reift. Seine Vielseitigkeit und Eleganz überzeugen auch anspruchsvolle Cognac Genießer.

Lagen: Kaltern "Kühebene" für Weißburgunder, Kaltern "Prutznei" für Chardonnay, Kaltern "Puiten" für Sauvignon Blanc

Boden: Lehmige Kalkböden, zum Teil sandig oder schottrig

Lese: Anfang bis Ende September

Ertrag: Etwa 70 hl/ha

Ausbau: Weißweinkelterung. Nach der Pressung wird der Most vergoren. Dann wird die geeignetste Partie von den oben genannten Sorten ausgewählt, die wir dann in 2 Durchgängen in unserer Wasserbadbrennerei im Stile des Cognac destillieren.

Der Weinbrand wird schließlich assembliert und dann für mindestens 4 Jahre in kleinen Fässern von Amistar Rosso zur Entwicklung gelagert.

Lagerfähigkeit: 10 Jahre und mehr

Serviertemperatur: 18°C

Speisenempfehlung: Einen gelagerten Weinbrand im Stile des Cognac genießt man am besten mit einer edlen Bitterschokolade oder ganz besonders empfehlenswert ist der Tartufo Dolce aus dem Piemont. Ein Klassiker und damit meine Vorliebe ist es, unseren Amistar Brandy mit einer schönen Zigarre von Davidoff zu genießen.

AMISTAR Tradition

Amistar ist eine besondere Komposition mehrerer Rebsorten, welche unsere Familiengeschichte widerspiegeln soll. Bei der Produktion dieser Cuvée achten wir auf kompromisslose Pflege im Weinberg und Keller.

Eine optimale Harmonie zwischen Wachstum und Ertrag, mit einem Anteil Spätlese machen diesen Wein zu einem Genuss der Extraklasse.

Amistar ist eine Philosophie, die im Weinberg beginnt und sich im Glas vollendet.

