

## Amistar Cuvée Bianco

**Rebsorten:** 80% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc => diese Selektion ist eine Jahrgangscuvée und hat ca. 5% Trockenbeeren (am Stock getrocknet).

**Beschreibung:** Es ist eine spezielle Weißweincuvée mit intensiven Aromen in der Nase. Sie erinnert an exotischen Früchten, hat leichte Noten von Honig und ist unterstützt vom Holz. Im Trunk erweist sich der Wein sehr vielseitig mit guter Mineralität und Fülle, sowie anhaltender Struktur.

**Lagen:** Trauben stammen aus mehreren Lagen: "Sparapan" in Tramin, "Puiten" in Kaltern, "In der Au" in Tramin.

**Boden:** Böden gehen von sandigen zu schottrigen, lehmigen Kalkböden.

**Lese:** Unterschiedliche Erntezeitpunkte aufgrund der verschiedenen Lagen zwischen Mitte September und Anfang bis Mitte Oktober. Das Amistar-Konzept setzt mindestens 19,0 °KLM voraus.

**Ertrag:** Etwa 50 hl/ha

**Ausbau:** Weißweinkelterung. Je nach Sorte und Reife wird eine kurze Maischestandzeit nach dem Entrappen durchgeführt. Anschließend wird diese Maische abgepresst und der Most zur natürlichen Vorklärung für einen Tag im Edelstahltank stehengelassen. Bei dieser Cuvée wird dann vorerst der Most der einzelnen Sorten getrennt in Barriques bei kontrollierter und vor allem kühler Temperatur vergoren. Nach Abschluss der Gärung werden dann die einzelnen Mengen der verschiedenen Rebsorten assembliert.

**Lagerfähigkeit:** 8 - 10 Jahre

**Serviertemperatur:** 12 - 14°C Empfehlung > Dekantieren

**Speisenempfehlung:** Sehr wichtig ist es, diese Weißweincuvée gezielt und nur zu gewissen Gerichten zu servieren. Wie zum Beispiel zu Antipasti, pikanten Vorspeisen auf Fischbasis oder Fleischbasis oder zu Speisen mit Trüffel.

# 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.

