

Amistar Edizione Rossa

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Lagrein, Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Beschreibung: Diese Edizione Rossa ist eine Selektion der besten Barriques von unserem Amistar Cuvée Rosso, welche dann ein weiteres Jahr in Barriques reifen. Seine Komplexität in Duft und Geschmack und vor allem die Kraft und Vielseitigkeit machen diesen Amistar Edizione besonders interessant zu anspruchsvollen Momenten.

Lagen: Mehrere Lagen in Leifers, Kaltern und Tramin zwischen 250 und 450 m ü.d.M.

Boden: Böden gehen von Lehmböden bis tiefgründigen Porphyrböden

Lese: Unterschiedliche Erntezeitpunkte, aufgrund der verschiedenen Lagen zwischen Ende September und Anfang bis Mitte Oktober (= Trockenbeerlese) Amistar-konzept setzt 19,0 °KLM im Minimum voraus.

Ertrag: Etwa 50 hl/ha

Ausbau: Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Saftentzug von etwa 30%, um ein extremeres Verhältnis zwischen Schalen und Most zu schaffen. Das heißt, wir haben mehr Schalen und viel weniger Most und gewährleisten somit eine ideale Mazerierung bzw. Extraktion für das Konzept Amistar. Nach vollendeter Gärung wird der Wein von den Trebern abgezogen, alle Partien jeder Sorte werden dann im verfügbaren Mengenanteil des Jahrgangs (keine Assemblage nach System!) assembliert und zum BSA in Barriquesfässer für gut 2 Jahre gelagert.

Lagerfähigkeit: Von 10 - 15 Jahren und auch mehr, je nach Lagerungssituation

Serviertemperatur: 18°C Empfehlung > Dekantieren

Speisempfehlung: Diese Rotweincuvée passt zu anspruchsvollen Gerichten wie zu Fiorentina oder Schweinebraten. Außerdem empfehlen wir den Amistar Edizione auch zu spezieller Bitterschokolade (z.B. von Gobino Piemont ~Amarissimi 60% Cacao mit Cacao-Splitter von Ghana, Ecuador Arriba). Passt auch sehr gut in Kombination mit Zigarren -> eventuell eine COHIBA~Esplendidos-Churchill.

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.

