

Amistar Grappa Gewürztraminer

Rebsorte: 100% Gewürztraminer

Beschreibung: Unser Gewürztraminer Grappa überzeugt mit seinem intensiven Duft nach Rosen und Gewürzen und seinem aromatischen Geschmack.

Lagen: Die Trauben kommen aus der Lage "Puiten" in Kaltern, aus der Lage "Plon" in Rungg - Tramin und aus der Lage "Lafai" in Girlan.

Boden: Lehmiger Kalkboden

Lese: Ende September bis Anfang Oktober

Ertrag: Etwa 50 hl/ha

Ausbau: Weißweinkelterung. Die ausgewählten Gewürztraminerpartien werden am Stock oder bei Notwendigkeit im Unterdach getrocknet, später gepresst und für die Gewürztraminer-Süßweinreserve verwendet. Während der so genannte Rest, die Trester, dann in kleinen Behältern vergoren wird und in unserer Brennerei auf Wasserbad in 2 Durchgängen gebrannt wird.

Lagerfähigkeit: 10 Jahre und mehr

Serviertemperatur: 15°C

Speisempfehlung: Einen Grappa zu einem Gericht zu servieren klingt sehr extravagant, ist jedoch durchaus spannend. Vor allem im Dessertbereich kann man den Gewürztraminer Grappa anpassen mit z.B. einem Südtiroler Zelten oder mit weihnachtlichem Gebäck; auch zu Käse, wie z.B. mit einem Blauschimmelkäse aus Südtirol ist dieser Grappa ein Geschmackserlebnis.

AMISTAR *Tradition*

Der Familiennamen De Silva stammt von unseren Vorfahren und steht für die Selektion der besten Traubenqualitäten und Pflege des Bodens der alten, tiefwurzelnden Rebanlagen. Herkunft und Charakter aus unseren Weinbergen machen den Unterschied.

