

Amistar Grappa Goldmuskateller

Rebsorte: 100% Goldmuskateller

Beschreibung: Eine Muskatellertraube trumpft mit ihrer fruchtigen Aromatik und dasselbe können wir auch in unserem Grappa genießen. Ein intensiver Duft nach Blumen bzw. Muskat in der Nase. Durch die Reifung in der Flasche tendiert er auch zu einem Duft nach exotischen Früchten (durch die Trocknung der Trauben).

Auch im Trunk finden wir seine fruchtige Exotik und seinen anhaltenden Geschmack wieder.

Lage: Trauben stammen aus einer Lage in Magreid

Boden: Sandig bis schottrige, lehmige Kalkböden

Lese: Ende September bis Anfang Oktober

Ertrag: Etwa 40 hl/ha

Ausbau: Weißweinkelterung. Die ausgewählten Goldmuskatellerpartien werden am Stock oder bei Notwendigkeit im Unterdach getrocknet, später gepresst und für die Goldmuskateller-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 Goldmuskateller-Grappa anpassen mit z.B. einer Mascarponecreme, die mit Muskateller verfeinert ist und dazu ein paar Früchte; auch zu Käse, wie z.B. mit Südtiroler Ziegenkäse oder zu einem Robiola (Tre Latti □ Ziegen-, Schaf-, Kuhkäse) mit etwas Feigenmostarda 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.

