

Amistar Grappa

Amistar Grappa

Rebsorte: Cabernet, Merlot, Lagrein

Beschreibung: Ein zarter Duft nach Beeren und sein markantes Aroma machen ihn zu einem klassischen Grappa als Digestiv.

Lage: verschiedene Lagen im Überetsch und Unterland

Boden: Lehmig, sandig, kalkig

Lese: Ende September

Ertrag: Etwa 80 hl/ha

Ausbau: Rotweinkelterung. Nach der Gärung wird der so genannte Rest, die Trester in kleinen Behältern vergoren und in unserer Brennerei auf Wasserbad zweimal gebrannt.

Lagerfähigkeit: 10 Jahre und mehr

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Speisenempfehlung: Einen Amistar Grappa empfehlen wir vor allem als Digestiv nach dem Essen. Was ich persönlich gerne genieße ist ein Glas Grappa Lagrein mit ein paar frischen Kirschen.

DE SILVA *Terroir*

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.

