

Amistar II Secondo

Rebsorten: 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon und Franc, 25% Lagrein

Beschreibung: Ein feiner und eleganter Rotwein, eignet sich sehr gut als Begleiter für verschiedene Momente.

Er überzeugt mit seiner roten Beerenfrucht und seinen weichen Tanninen.

Das Ziel ist es hier, die zweite Traubenauswahl vom Amistar Cuvée Rosso im Holzfass zu lagern und nach einem Jahr als DEN ZWEITEN - IL SECONDO zu präsentieren.

Lagen: mehrere Weinberge in verschiedenen Lagen zwischen 250m und 450m über dem Meeresspiegel: Leifers, Kurtatsch, Kaltern, Tramin

Boden: Von lehmigen bis zu steinig und sandigen Böden.

Lese: Die Ernte beginnt je nach Sorte Ende September bis Ende Oktober.

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Hier wird speziell das „Salasso“-Verfahren angewandt, 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 der Gärung wird jede einzelne Sorte zunächst abgefüllt und in Edelstahltanks zur malolaktischen Gärung gepumpt. Danach kommen sie für die Reifung separat in Eichenfässer und nach 6 Monaten werden die Sorten verschnitten.

Lagerfähigkeit: 5 - 10 Jahre

Serviertemperatur: 18°C

Speisanpassung: Dieser Wein ist ideal zu verschiedenen, auch anspruchsvollen Gerichten, wie Braten, Wild und auch zu reifen Käsesorten.

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.

