

## Brandy Italiano

**Rebsorte:** 100% Weinbrand aus Pinot blanc, Sauvignon und Chardonnay

**Beschreibung:** Ein Weinbrand der durch sein spezielle Assemblage von verschiedenen Trauben entsteht und durch seinen Ausbau in ausgewählten Barriques von Amistar Rosso 4 Jahre reift. Seine Vielseitigkeit und Eleganz überzeugen auch anspruchsvolle Cognac Genießer.

**Lage:** Kaltern Kühebene für Pinot blanc, Kaltern Prutznei für Chardonnay, Kaltern Puiten für Sauvignon blanc

**Boden:** Lehmige Kalkböden bis zum Teil sandig, schottrig

**Lese:** Anfang bis Ende September

**Ertrag:** Etwa 70 hl/ha

**Ausbau:** Weissweinkelterung. Nach der Pressung wird der Most vergoren und nachher eine Partie von den genannten Sorten ausgewählt, die wir dann über 2 Mal in unserer Wasserbadbrennerei im Stile des Cognac destillieren. Der Weinbrand wird schließlich assembliert und dann für mindestens 5 Jahre in kleinen Fässern von Amistar Rosso zur Entwicklung gelagert.

**Lagerfähigkeit:** 10 Jahre und mehr

**Serviertemperatur:** 18 °C

**Speisempfehlung:** Einen gelagerten Weinbrand im Stile des Cognac genießt man am besten mit einer edlen Bitterschokolade oder ganz besonders empfehlenswert ist der Tartufo dolce aus dem Piemont. Ein Klassiker und damit meine Vorliebe ist es unseren Amistar Brandy mit einer schönen Zigarre von Davidoff zu empfehlen.

# 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.

