

Cabernet Franc

Rebsorte: 100 % Cabernet Franc – Die Rebstöcke wurden direkt aus Frankreich importiert und für den Weinberg in Leifers abgestimmt.

Beschreibung: Es ist eine absolute Besonderheit, einen Cabernet Franc reinsortig abzufüllen. Dieser Bruder des Cabernet Sauvignon ist ein sehr eleganter und zarter Rotwein. Er überzeugt durch seine schöne Frucht nach Waldbeeren und durch seine kräftige, den Gaumen schmeichelnde Art.

Lage: Gföllhof in Leifers. Der Weinberg wird sehr dicht bepflanzt mit ca. 8.000 Rebstöcken pro Hektar. 220m Meereshöhe.

Boden: Sandhaltiger Lehmboden auf Porphyr

Lese: Ende September, Anfang bis Mitte Oktober. Das Amistar-Konzept setzt 19,5 °KLM im Minimum voraus und 10% Spätlese.

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Saftentzug von etwa 10%, um auch hier eine Konzentration zwischen Saft und Schalen zu verstärken. Nach vollendeter Gärung wird der Wein von den Treestern abgezogen und dann zum BSA in Barriquefässern (1/3 neues Holz) für ein Jahr gelagert.

Lagerfähigkeit: 10 - 15 Jahre

Serviertemperatur: 18 °C

Speisenempfehlung: Ein Cabernet Franc ist durch seine zarte Art besonders gut zu Lamm, hellem Fleisch, Wild und gegrilltem Fleisch geeignet. Er passt gut zu Hartkäse und ist auch durchaus interessant zu verschiedenen Salamiarten.

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.

