

Cuvée Rosso

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Lagrein => diese Selektion ist eine Jahrgangscuvée und hat maximal 5% Trockenbeeren (am Stock getrocknet)

Beschreibung: Diese Rotweincuvée überzeugt durch ihre Vielseitigkeit in Duft und Geschmack. Der Duft erinnert an schwarze Johannisbeeren und Brombeeren und wird leicht vom Holz unterstützt. Im Geschmack zeichnet ihn seine Kraft und Eleganz und seine Ausgewogenheit aus. Es ist ein komplexer Rotwein für anspruchsvolle Genießer.

Lage: Trauben stammen aus unseren Lagen in Kaltern, Tramin, Kurtatsch und Leifers. 224m - 300 m Meereshöhe.

Boden: Böden gehen von Lehm-Kalkboden, Schotterböden (Moränenhügeln) bis tiefgründigen sandigen, Porphyrböden

Lese: Unterschiedliche Erntezeitpunkte aufgrund der verschiedenen Lagen zwischen Ende Sept. und Anfang bis Mitte Oktober (Trockenbeerenlese) Amistar-konzept setzt 19,0 °KLM im Minimum voraus.

Ertrag: Etwa 50 hl/ha

Ausbau: Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Saftentzug von etwa 30%, um ein extremeres Verhältnis zwischen Schalen und Most zu schaffen. Das heißt also mehr Schalen und viel weniger Most und damit eine ideale Mazerierung bzw. Extraktion für das Konzept Amistar zu gewährleisten. Nach vollendeter Gärung wird der Wein von den Treibern abgezogen, alle Partien jeder Sorte werden dann im verfügbaren Mengenanteil des Jahrgangs (keine Assemblage nach System!!!) assembliert und zum BSA in Barriquesfässer für 1-2 Jahre gelagert.

Lagerfähigkeit: Von 10 - 15 Jahre

Serviertemperatur: 18 °C

Speisenempfehlung: Diese Rotweincuvée passt zu anspruchsvollen Gerichten wie gegrilltem Filet, zu Ochsenwangen, generell zu Braten, auch zu gereiften Hartkäse (Empfehlung Kuhrohmlchkäse Grotte) und speziell auch zu pikanten Gerichten. Außerdem empfehlen wir Amistar rosso auch zu spezieller Bitterschokolade auszuprobieren (eventuell von Amedei CHUAO mit 70% Cacaoanteil).

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.

