

Edizione Rossa

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 1%Lagrein,1% Petit Verdot

Beschreibung: Diese Edizione Rossa ist durch die Selektion der besten Barriques von Cabernet Sauvignon nach ca. einem Jahr Lagerzeit und dann ein weiteres Jahr Reifezeit im Barriques ein spezieller Rotwein der seinesgleichen sucht. Seine Komplexität in Duft und Geschmack und vor allem die Kraft und Vielseitigkeit machen diesen Amistar Edizione Cabernet Sauvignon besonders interessant für anspruchsvolle Momente.

Lage: Mehrere Lagen unter anderem Kaltern, Kurtatsch und Leifers, zwischen 224 und 300 m üdm.

Boden: Böden gehen von Lehmboden bis tiefgründigen Porphyrböden

Lese: Unterschiedliche Erntezeitpunkte aufgrund der verschiedenen Lagen zwischen Ende Sept. und Anfang bis Mitte Oktober (= Trockenbeerlese) 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 der Gärung wird der Wein von den Treestern abgezogen und zum BSA (Biologischer Säureabbau) im Edelstahl gelagert. Nach dem Abbau lagert alles in Barriques und nach circa einem Jahr werden die besten Partien von diesem Cabernet Sauvignon assembliert und für weitere Monate im Eichenholzfass bis zur Füllung gelagert.

Lagerfähigkeit: Von 10 - 15 Jahre und auch mehr, je nach Lagerungssituation

Serviertemperatur: 18 °C Empfehlung > Dekantieren

Speisenempfehlung: Diese Rotweinselektion passt zu anspruchsvollen Gerichten wie zu Fiorentina, zu Schweinebraten usw. Außerdem empfehlen wir Amistar Edizione auch zu spezieller Bitterschokolade (z.B.von Gobino Piemont ~Amarissimi 60% Cacao mit Cacao - splitter von Ghana, Ecuador Arriba) auszuprobieren . Auch eine probierenswerte Kombination mit Zigarren>eventuell eine COHIBA~Esplendidos -Churchill

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.

