

## Grappa Gewürztraminer

**Rebsorte:** 100% Gewürztraminer

**Beschreibung:** Ein Gewürztraminer trumpft mit durch seine würzig, blumige Aromatik auch als Grappa. Ein intensiver Duft nach Rosen und Gewürzen, einen aromatischen Geschmack überzeugen auch einen anspruchsvollen Grappa-Genießer.

**Lage:** Trauben sind aus der Lage Puiten in Kaltern und aus der Lage Plon in Rungg, Tramin und aus der Lage Lafai in Girlan

**Boden:** Lehmiger Kalkboden

**Lese:** Ende September bis Anfang Oktober

**Ertrag:** Etwa 50 hl/ha

**Ausbau:** Weissweinkelterung. Die ausgewählten Gewürztraminerpartien werden am Stock oder bei Notwendigkeit im Unterdach getrocknet, später gepresst und für die Gewürztraminer-Süssweinreserve verwendet. Während der so genannte Rest, die Trester, dann in kleinen Behältern vergoren wird und in unserer Brennerei auf Wasserbad zweimal gebrannt wird.

**Lagerfähigkeit:** 10 Jahre und mehr

**Serviertemperatur:** 15 °C

**Speisenempfehlung:** Einen Grappa zu einem Gericht zu servieren klingt sehr extravagant, aber durchaus spannend. Vor allem im Dessertbereich kann man durchaus auch den Gewürztraminer Grappa servieren mit zum Beispiel einen Südtiroler Zelten bzw mit weihnachtlichem Gebäck. Auch zu Käse ist dieser Grappa ein Geschmackserlebnis wie zum Beispiel mit einem Blauschimmelkäse aus Südtirol ( Sarner Blauschimmel oder einem Golden Gel, der in Süssweintrester gereift ist).

# 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.

