

Il Secondo

Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc, Lagrein (die Anteile ändern sich je nach Jahrgang)

Beschreibung: Granatrot bis Rubinrot in der Farbe. Der Duft erinnert an der Traubensorte, die in dem aktuellen Jahrgang am meisten vorhanden ist von Waldfrüchten bis schwarzen Johannisbeeren.

Das Ziel ist es hier die zweite Traubenauswahl von Amistar im Holzfass zu lagern und nach einem Jahr als DEN ZWEITEN - IL SECONDO zu präsentieren.

Weinberge: Kaltern, Tramin, Kurtatsch, Leifers. 224m - 300m Meereshöhe.

Boden: , Lehm, Kalk, Sand, Phorphyr

Traubenlese: Ende September bis anfang Oktober

Produktion: 50 hl/ha

Vinifizierung: Die Trauben werden gerebelt und dann im Edelstahl samt der gesamten Maische zwischen 20 Grad und 30 Grad Celsius vergoren. Die Maischebewegung ist sehr wichtig und wird manuell bewegt vor allem in den ersten 4 Tagen. Aufgrund der zweiten Traubenauswahl von Amistar wird die Maischestandzeit verkürzt und das Ende der Gärung im Edelstahl bevorzugt. Die Lagerung wird dann im Holzfass auf der Feinhefe bis Ende April gemacht.

Lagerungspotential: 5 - 10 Jahre

Serviertemperatur: 15 - 18 °C

Wir empfehlen diesen Wein zu: Ein Kräftiger aber eleganter Wein passt sehr gut zu hellem und dunklem Fleisch, Wild, Antipasti und Käse.

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.

