

Grappa Gewürztraminer

Vitigno: 100% Gewürztraminer

Descrizione: Il Gewürztraminer si impone con il suo aroma speziato e floreale anche come grappa. Un intenso profumo di rose e spezie, un gusto aromatico che convincerà anche gli intenditori di grappa più esigenti.

Vigneto: Uve provenienti dal vigneto Puiten a Caldaro e dal vigneto Plon a Rungg, Tramin e dal vigneto Lafai a Giran.

Terreno: Terreno calcareo limoso

Raccolta: Da fine settembre a inizio ottobre

Resa: circa 50 hl/ha

Vinificazione: vinificazione in bianco. Le partite di Gewürztraminer selezionate vengono fatte appassire sulla vite o, se necessario, nel sottotetto, successivamente pressate e utilizzate per il Gewürztraminer dolce riserva. Mentre la cosiddetta rimanenza, la vinaccia, viene fatta fermentare in piccoli tini e distillata due volte nella nostra distilleria a bagnomaria.

Durata di conservazione: 10 anni e oltre

Temperatura di servizio: 15 °C

Abbinamento: servire una grappa con un piatto sembra molto stravagante, ma è piuttosto eccitante. Soprattutto nell'ambito dei dessert, la Grappa di Gewürztraminer può essere servita, ad esempio, con lo Zelten altoatesino o con i dolci natalizi. Questa grappa è anche una sensazione di gusto con il formaggio, ad esempio con un formaggio blu dell'Alto Adige (Sarner Blauschimmel o un Gel d'Oro maturato in vinacce dolci).

AMISTAR *Tradition*

Amistar è una composizione speciale di diversi vitigni, che dovrebbe riflettere la nostra storia familiare. Nella produzione di questa cuvée prestiamo attenzione alla cura senza compromessi in vigna e in cantina. Un'armonia ottimale tra crescita e resa, con una percentuale di vendemmia tardiva, fanno di questo vino un piacere in una classe a sé.

Amistar è una filosofia che inizia nel vigneto e si completa nel bicchiere.

