



Tradition Amistar ist eine besondere Komposition mehrerer Rebsorten in Erinnerung an unsere Familiengeschichte. Kompromisslose Pflege im Weinberg und Keller. Eine optimale Harmonie zwischen Wachstum und Ertrag mit einem Anteil Spätlese machen diese Weine zu einem Genuss der Extraklasse. Amistar ist eine Philosophie, die im Weinberg beginnt und sich im Glas vollendet.

Amistar Cuvée Edizione Rossa

Rebsorte

Cabernet Sauvignon, Lagrein, Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot. Für die Amistar Edizione Cuvée werden nur die besten Lagen aus einem Jahrgang verwendet mit ca. 10% am Stock getrockneten Trockenbeeren.

Beschreibung

Diese Edizione Rossa ist durch die Auswahl der besten Barriques nach ca. einem Jahr Lagerzeit und dann einem weiteren Jahr Reifezeit im Barrique eine Rotweincuvée, die ihresgleichen sucht. Er ist eine Kreation, die bewusst aus der Reihe tanzen soll. Seine Komplexität in Duft und Geschmack und vor allem die Kraft und Vielseitigkeit machen diesen Amistar Edizione ausgesprochen interessant zu besonderen Momenten.

Lage

Mehrere Lagen in Leifers, Kurtatsch, Kaltern und Tramin zwischen 250 m und 450 m.

Boden

Die Böden gehen von Lehmboden bis zu tiefgründigen Porphyrböden.

Leser

Unterschiedliche Erntezeitpunkte aufgrund der verschiedenen Lagen zwischen Ende September und Anfang bis Mitte Oktober (Trockenbeerlese). Das Amistar-Konzept setzt 19,0 °KLM im Minimum und Trockenbeeren voraus.

Ertrag

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, d.h. also mehr Schalen und viel weniger Most und damit eine ideale Mazerierung bzw. Extraktion. Nach der Gärung wird der Wein von den Treibern abgezogen, alle Partien jeder Sorte werden dann im verfügbaren Mengenanteil des Jahrgangs assembliert und zum BSA in Barriquefässern (100% neues Holz) für ca. 2 Jahre gelagert.

Lagerfähigkeit

10 - 15 Jahre und auch länger, je nach Lagerungssituation

Serviertemperatur

18 °C, Empfehlung: Dekantieren

Speisenempfehlung

Diese Rotweincuvée passt zu anspruchsvollen Gerichten wie z.B. Bistecca, Fiorentina. Außerdem empfehlen wir Amistar Edizione auch zu spezieller Bitterschokolade (z.B. Amedei-Ecuador) oder die Kombination mit Zigarren wie eine COHIBA~Esplendidos - Churchill.