



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 Bianco

Rebsorte

30 % Pinot Grigio, 30 % Sauvignon Blanc, 40% Chardonnay; Diese Selektion ist eine Jahrgangscuvée mit ca. 5% Trockenbeeren (am Stock getrocknet). Von den drei Rebsorten reift der Chardonnay für ein halbes Jahr im Barrique, während die anderen beiden Rebsorten auf der Feinhefe („Sur lie“) für dieselbe Zeit in Edelstahl reifen.

Beschreibung

Er ist eine spezielle Weißweincuvée mit intensiven Aromen. Er erinnert an exotische Früchte, leicht nach Honig, unterstützt vom Holz. Im Trunk zeigt er eine Vielseitigkeit aus Mineralität, Fülle und Struktur.

Lage

Die Trauben stammen aus mehreren Lagen von Tramin und Kaltern, 224 - 450 m.

Boden

Böden gehen von sandigen zu schottrigen, lehmigen Kalkböden.

Leser

Unterschiedliche Erntezeitpunkte aufgrund der verschiedenen Lagen zwischen Mitte September und Anfang bis Mitte Oktober. Das Amistar-Konzept setzt 19,5 °KLM im Minimum voraus.

Ertrag

50 hl/ha

Ausbau

Weißweinkelterung. Je nach Sorte und Reife wird eine kurze Standzeit nach dem Entrappen durchgeführt (Mazeration). Anschließend wird die Maische abgepresst und der Most zur natürlichen Vorklämung für einen Tag im Edelstahltank stehengelassen. Bei dieser Cuvée wird dann vorerst der Most der einzelnen Sorten getrennt in Barrique bei kontrollierter und vor allem kühler Temperatur (15°C) vergoren. Nach Abschluss der Gärung werden dann die einzelnen Mengen der verschiedenen Rebsorten assembliert.

Lagerfähigkeit

5 - 10 Jahre

Serviertemperatur

12 - 14 °C

Speisenempfehlung

Diese Weißweincuvée sollte gezielt und nur zu gewissen Gerichten serviert werden. Sehr gut zu asiatischer Küche zu Pikantem und zu Fischantipasti oder die Kombination zu Ziegenkäse wie Robiola (Tre Latti – Ziegen-, Schaf-, Kuhkäse) mit etwas Feigenmostarda.