Weingut Peter Sölva KG

Amistar Il Secondo IGT Peter Sölva



Art.-Nr.:	059361-22
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,5 %
Anbaugebiet:	Kaltern
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Rot
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2022
Rebsorten:	Lagrein, Cabernet, Merlot
Serviertemperatur:	15-18
Trinkreife:	6
EAN:	8014146190244

Preise

Flasche 18,00 € brutto
Preis pro Liter: 24,00 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

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

Weinbeschreibung: 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: Leifers, Salurn, Kaltern, Tramin
Boden: Phorphyr, Lehm, Kalk, Sand
Traubenlese: Ende September bis Anfang Oktober
Produktion: 85 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.