Weingut Peter Sölva KG

Amistar Cuvee Rosso Peter Sölva



Art.-Nr.:	059364-21
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14 %
Anbaugebiet:	Kaltern
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im Stahltank und Barrique
Dekantierzeit:	3
Farbe:	Rot
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2021
Rebsorten:	25% Lagrein, 25% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Serviertemperatur:	18
Trinkreife:	12
EAN:	8014146110136

Preise

Flasche 37,00 € brutto

Preis pro Liter: 49,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Diese Rotweincuvée überzeugt durch ihre Vielseitigkeit in Duft und Geschmack.
• Der Duft erinnert an Waldfrüchte und getrocknete Beeren, leicht unterstützt vom Holz.
• Im Geschmack zeichnet ihn seine Fülle, Eleganz und Ausgewogenheit aus.
• Er ist ein komplexer Rotwein für anspruchsvolle Genießer.
Lage: Die Trauben stammen aus mehreren Lagen in Kaltern, Kurtatsch, Leifers und Tramin zwischen 250 m und 450 m.

Boden: Die Böden gehen von Lehmboden bis zu tiefgründigen Porphyrböden. Lese: Unterschiedliche Erntezeitpunkte aufgrund der verschiedenen Lagen zwischen Ende September und Anfang bis Mitte Oktober (Trockenbeerenlese).Das Amistar-Konzept setzt 19,0 °KLM im Minimum voraus.

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 weniger Most und damit eine ideale Mazerierung bzw. Extraktion. Nach vollendeter Gärung wird der Wein von den Trestern abgezogen, alle Partien jeder Sorte werden dann im verfügbaren Mengenanteil des Jahrgangs (keine Assemblage nach System) assembliert und zum BSA in Barriquefässern (1/3 neues Holz) für ein Jahr gelagert.

Speisenempfehlung: Diese Rotweincuvée passt zu anspruchsvollen Gerichten wie Rinderfilet, zu Ochsenwangen und generell zu Braten, auch zu gereiftem Hartkäse (Empfehlung Kuhrohmilchkäse "Grotte"). Außerdem empfehlen wir Amistar Rosso zu spezieller Bitterschokolade wie Amedei CHUAO mit 70% Kakaoanteil.