Weingut Peter Sölva KG

Amistar Cuvee Bianco Peter Sölva



Art.-Nr.:	059365-22
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:	2022
Rebsorten:	30% Pinot Grigio,30% Sauvignon Blanc,40% Chardonnay
Serviertemperatur:	12-14
Trinkreife:	10
EAN:	8014146040235

Preise

Flasche 36,00 € brutto

Preis pro Liter: 48,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

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 Kalte. Boden Böden gehen von sandigen zu schottrigen, lehmigen Kalkböden. Lese Unterschiedliche Erntezeitpunkte aufgrund der verschiedenen Lagen zwischen Mitte September und Anfang bis Mitte Oktober. Das Amistar-Konzept setzt 19,5 °KLM im Minimum voraus.

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 Vorklärung 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.

Speisenempfehlung

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

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite