



**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 Rosso

### Rebsorte

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot. Diese Selektion ist eine Jahrgangscuvée mit ca. 10% Trockenbeeren (am Stock getrocknet)

### 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.

### 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 weniger Most und damit eine ideale Mazeration bzw. Extraktion. Nach vollendeter Gärung wird der Wein von den Trebern abgezogen, alle Parteien 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.

### Lagerfähigkeit

8 - 15 Jahre

### Serviertemperatur

18 °C, Empfehlung: Dekantieren

### Speisenempfehlung

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