



P|S



AMISTAR

Amistar Cabernet Franc

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Rebsorte: 100 % Cabernet Franc – Französischer Klon

Beschreibung: Es ist eine absolute Besonderheit, einen Cabernet Franc reinsortig abzufüllen. Dieser Bruder des Cabernet Sauvignon´s ist ein sehr eleganter und zarter Rotwein. Er überzeugt durch seine schöne Frucht nach Waldbeeren und durch seine kräftige, elegante Art im Gaumen.

Lage: Gföllhof in Leifers. 220m Meereshöhe

Boden: Sandhaltiger Lehmboden auf Porphyrsand-Kies.

Lese: Ende September, Anfang bis Mitte Oktober

Ertrag: 50 hl/ha **Gesamtfläche:** 0,7 ha

Ausbau: Maischegärung oder auch Anteil mit intakten Beeren im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Saftentzug von etwa 10%, um auch hier eine Konzentration zwischen Saft und Schalen zu verstärken. Nach vollendeter Gärung wird der Wein von den Trestern abgezogen und dann zum BSA in Barriquefässern (1/3 neues Holz) für ein Jahr gelagert.

Lagerfähigkeit: 10 - 15 Jahre

Serviertemperatur: 18 °C

Speiseempfehlung: Ein Cabernet Franc ist durch seine zarte Art besonders gut zu Lamm, hellem Fleisch, Wild und gegrilltem Fleisch geeignet. Er passt gut zu Hartkäse und ist auch durchaus interessant zu verschiedenen Salamiarten.

Jahrgang 2022

Alkohol: 14.0 % vol.

Gesamtsäure: 5,4 g/l

PH - Wert: 3.65

Biologischer Säureabbau: 100%

RECYCLE ME

GL 71 FLASCHEN - KAPSEL C/ALU 90 KORK FOR 51