



P|S



# AMISTAR

## Amistar Cabernet Sauvignon

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Rebsorte:** 95% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 1%Lagrein,1% Petit Verdot

**Beschreibung:** Diese Edizione Rossa ist die Selektion der besten Traubepartien und der besten Barriques von Cabernet Sauvignon.

Seine Komplexität in Duft und Geschmack und vor allem die Kraft und Vielseitigkeit machen diesen Amistar Edizione Cabernet Sauvignon besonders interessant für anspruchsvolle Momente.

**Lagen:** Kallern, Kurtatsch und Leifers, 224 und 300 m üdm.

**Boden:** Lehmboden bis tiefgründigen Porphyrböden

**Lesen:** Unterschiedliche Erntezeitpunkte- verschiedene Lagen von Anfang bis Mitte Oktober.

**Ertrag:** Etwa 40 hl/ha **Fläche:** 1,9ha

**Ausbau:** Entrappung, traditionelle Maischegärung der besten Partien com Cabernet Sauvignon im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Saftentzug von etwa 30%, um ein ideales Extraktionsverhältnis zwischen Schalen und Most zu schaffen. Nach der Gärung wird der Wein von den Trestern abgezogen und bis zum Abschluss des biologischen Säureabbaus im Edelstahl gelagert. Dann lagern wir diese Selektion in neuen Barriques, wo nach circa einem Jahr die besten Partien von diesem Cabernet Sauvignon assembliert und für weitere Monate im Eichenholzfass bis zur Füllung gelagert werden.

**Lagerfähigkeit:** 10-15 Jahre **Serviertemperatur:** 18 °C

**Speiseempfehlung:** Diese Rotweins Selektion passt zu anspruchsvollen Gerichten auf Fleischbasis – z.B. eine Fiorentina; zu spezieller Bitterschokolade, zu verschiedenen gelagerten Käsesorten und natürlich auch als Meditationswein für Genießer mit z.B. einer COHIBA~Esplendidos -Churchill sehr zu empfehlen!

**Jahrgang:** 2021

**Alkohol:** 14,5 % vol.

**Gesamtsäure:** 4,9 g/l

**PH-Wert:** 3,75

**Biologischer Säureabbau:** 100%.