

PETER SÖLVA

Il Secondo

Vino Rosso d'Italia Südtirol



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Peter Sölva
Traubensorten:	Merlot, Cabernet Franc, Lagrein
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Der "kleine" Bruder des Amistar, der eine Auswahl der etwas leichteren Weinen ist und schon nach einem Jahr Lagerung im Holzfass gefüllt wird. Saftige Beerenfrucht in der Nase, Waldfrüchte und Aromen von Pflaumen, umrahmt von feiner Holzwürze und zarten Kaffee- und Schoko Noten. Auch am Gaumen saftigen Frucht zeigend, mit schöner Tannin Struktur.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu verschiedene Pastagerichten und Risotto mit Pilzen, aber auch zu dunklem Fleisch und Wild.

Produzent

Die Winzerfamilie Sölva hat eine lange Tradition in Kaltern. Bis ins Jahr 1731 lassen sich urkundlich die Wurzeln ihres Weinschaffens zurückverfolgen. Heute führt Stefan Sölva das Weingut. Der gelernte Weinbauer ist Herr über 11 reinsortige Weine, die die Sölvas in drei Linien einteilen: Die klassische Linie stellt drei typische südtiroler Rebsorten mit blitzsauberen, zugänglichen Weinen vor. Die DeSilva Linie besteht aus sechs sortenrein ausgebauten Weinen, die als Selektionen von ihrer Lage und dem Boden bestimmt sind. Die Amistar Linie besteht aus zwei reinsortigen Weinen, dem selten sortenrein ausgebauten Cabernet Franc und dem Gewürztraminer. Ebenso führen die drei Cuvées den Namen Amistar. Darunter die Cuvée Amistar rot, mit einem Lagrein-Anteil von 30% gemischt mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot eine südtiroler Interpretation der klassischen Bordeaux-Mischung: körperreich, elegant und langlebig. In der Amistar Linie verkörpert sich die Familientradition sind Weine, die von der langen Winzerhistorie und dem Weinwissen der Sölvas berichten. Die Linien DeSilva und Amistar tragen die Namen der Familienstämme der heutigen Sölvas. Vielleicht erklärt diese lebendige Namensvielfalt

die Energie, die Stefan Sölva auf sich vereint und die normalerweise für drei Männer mehr als ausreichend wäre. Der Erfolg belohnt ihn für sein reges und immer munteres Treiben.