

PETER SÖLVA
Amistar Cuvée Rot
Vino Rosso d'Italia Südtirol



Jahrgang:	2019
Inhalt:	300 cl
Produzent:	Peter Sölva
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Lagrein, Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Cuvée aus den fünf verschiedenen Rebsorten mit einem Anteil von bis zu 5% am Rebstock getrockneten Beeren. In der Nase zeigen sich Aromen von dunklen Beeren, Cassis und getrockneten Pflaumen, würzig unterlegt mit Bitterschoko Noten und feinem Edelholz Touch. Am Gaumen kraftvoll, mit ausgewogener Gerbstoff Struktur und guter Länge.

Empfehlung

Diese Rotweincuvée passt zu anspruchsvollen Gerichten wie gegrilltem Filet, zu Ochsenwangen, generell zu Braten, auch zu gereiften Hartkäse.

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.