

PETER SÖLVA
Amistar Cabernet Franc
Vino Rosso d'Italia Südtirol



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Peter Sölva
Traubensorten:	Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Eine absolute Besonderheit, speziell im Südtirol, einen reinsortigen Cabernet Franc abzufüllen. Die Rebstöcke zur Bepflanzung wurden dafür direkt von Frankreich importiert. In der Nase zeigen sich Aromen von Waldbeeren, Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, dazu typisch würzige Noten von roter Paprika, Veilchen und verschiedenen Kräutern. Am Gaumen schmeichelnd, mit einladender Frucht und dezenten, gut eingebundenen Röst-Tönen.

Empfehlung

Wunderbar zu Lamm, hellem Fleisch, ebenso zu Wildgerichten und gegrilltem Fleisch geeignet. Weiters begleitet er auch Hartkäse und ist durchaus interessant zu verschiedenen Salumi.

Produzent

Das Weingut Peter Sölva in Kaltern zählt zu den traditionsreichsten Familienbetrieben Südtirols – verwurzelt seit 1731, geführt heute mit visionärem Geist von Stefan Sölva in der zehnten Generation. Hier trifft jahrhundertealtes Wissen auf moderne Kellerkunst, eingebettet in die malerischen Weinberge rund um Kaltern, Tramin und Kurtatsch. Auf vielfältigen Böden – von Lehm über Kalk bis zu vulkanischem Porphy – entstehen charakterstarke Weine, die Herkunft und Handschrift vereinen: Amistar, die Herzenslinie des Hauses, steht für kraftvolle Cuvées mit Tiefgang, die mediterrane Wärme und alpine Frische verbinden. Il Secondo, hingegen, zeigt sich jugendlicher, frisch und zugänglich – eine raffinierte Traubenselektion jungerer Reben, die dennoch mit Struktur und Tiefe überrascht. Beide Linien erzählen auf ihre Weise die Geschichte einer Familie, die Wein nicht nur herstellt, sondern lebt und spiegeln das Streben Stefan Sölvas wider, authentische Weine mit Seele zu schaffen.

