

PETER SÖLVA
Amistar Cuvée Rot
Vino Rosso d'Italia Südtirol



Jahrgang:	2023
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Peter Sölva
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Lagrein, Merlot
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Lagrein und Merlot (in manchen Jahren auch mit einem kleinen Anteil Cabernet Franc) 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

Wunderbar zu etwas kräftigeren Gerichten wie etwa geschmorten Ochsen Wangen mit Kartoffelpüree und Gemüse, zu saftigem Gulasch mit hausgemachten Spätzle und auch zu Fleisch und Würsten vom Grill. Toll auch zu Wildspezialitäten.

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.

