

PETER SÖLVA
Il Secondo
Vino Rosso d'Italia Südtirol



Jahrgang: 2023
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. Komponiert aus 80% Merlot, 15% Cabernet Franc und 5% Lagrein. 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, zu Randen- und Käse Knödel mit Zwiebelschmelze, aber auch zu dunklem Fleisch und Wild, geschmort, gebraten oder auch vom Grill, etwa geschmorte Wildschwein Rouladen mit Sellerie Püree, oder Tomahawk Steak vom Black Angus.

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 jungeren 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.

