

PETER SÖLVA

Amistar Cuvée Weiss

Vino Bianco d'Italia Südtirol



| | |
|----------------------|---|
| Jahrgang: | 2023 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Peter Sölva |
| Traubensorten: | Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris (Grauburgunder/Pino) |
| Alkoholgehalt: | 14.00% Vol. |
| Ausschenktemperatur: | 10-12° |

In diesem Jahr kommt die Cuvée ohne Pinot Grigio-Anteil aus und besteht aus 80% Chardonnay, welcher für rund 10 Monate im Barrique ausgebaut wird und 20% Sauvignon Blanc, der in dieser Zeit im Tank reift. Ausserdem wurden bis zu 5% am Stock getrocknete Trauben verwendet, was zusätzlich für Tiefe sorgt. Die Nase zeigt sich mit intensiven Aromen. Erinnert an exotische Früchte, Birne, Stachelbeere und Orangencrème. Fein würzig, leicht nach Honig, unterstützt vom Holz. Am Gaumen mit dichter Struktur, zart vanilligem Schmelz und gut unterstützender Säure.

Empfehlung

Mit seinem schönen Schmelz passt er wunderbar zu verschiedenen Fischgerichten, etwa knusprig gebratene, saftige "Fish-Cakes" mit Kräuter-Zitronen-Dip, oder Bach-Saibling auf Schmorgurken Gemüse mit Dill. Toll auch zu fein-würzigen Asia-Gerichten oder Ziegen- und Schafskäse.

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.