KOCHER IMPORT
by KOCHER24.de

## Weingut Peter Sölva KG

# Amistar Il Secondo IGT Bianco Peter Sölva

PETER SÖLVA
Tenuta 1731 Weingut




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 059395 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 13,5 % |
| **Anbaugebiet:** | Kaltern |
| **Anbauregion:** | Südtirol (Alto Adige) |
| **Ausbau:** | im Stahltank |
| **Farbe:** | Weiß |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Jahrgang:** | 2023 |
| **Rebsorten:** | 50% Pinot Bianco,40% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc |
| **Restzucker:** | 3.30 g/l |
| **Säure:** | 5.90 g/l |
| **Serviertemperatur:** | 10-12 |
| **Trinkreife:** | 10 |
| **EAN:** | 8014146140355 |

### Preise

**Flasche 16,80 €** brutto
Preis pro Liter: 22,40 €
*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

**Beschreibung:** Die Nummer II vom Amistar Weiss überzeugt durch seinen fruchtig frischen Charakter und seine Mineralität.Durch die Sortierung der Traubenlots im Weinberg gibt es das Lot nr. II von Amistar, das dann als iL Secondo im Holzfass reift und als **Amistar iL Secondo Bianco II - Amistar der Zweite Weisse II** präsentiert wird.

**Lagen:** Unsere Trauben kommen aus Kaltern „St. Nikolaus“ für Weissburgunder, Chardonnay "Sparapan"in Kaltern am See, Altenburg über dem See und der Sauvignon aus "EppanBerg".

**Boden:** Morränenschuttboden. Sandig, schottriger Lehmkalk.

**Lese:** Mitte bis Ende September

**Ertrag:** Etwa 45 hl/ha Fläche: 1,8 ha

**Ausbau:** Die Partien werden separat abgepresst, entschleimt und machen “Stabulation” (3-4 Tage Most gekühlt auf 5°C).Die verschiedenen Moste werden bei dieser Cuvée getrennt in zwei-und dreijährigen Barriques bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Biologische Säureabbau ist erwünscht und deshalb verbleiben die Partien im Holzfass und werden dann nach 6 Monaten so wie laut Sortierung im Weinberg vereint. Sie machen dann die sogenannte Hochzeitreise zusammen für weitere 6 Monate und das sind insegesamt 12 Monate in den zwei-und dreijährigen Barriques auf der Feinhefe.

**Speiseempfehlung:** Antipasti, verschiedenste Vorspeisen auf Fischbasis od. Fleischbasis, auch für anspruchsvolle Gerichte.

## Zutaten

Zutaten:Weintraube Konservierungsmittel/Antioxidationsmittel: Kaliummetabisulfit (Sulfite) Stabilisatoren: Metaweinsäure, Gummi arabicum

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (kcal) | 340kcal |
| Fett | 81g |
| Kohlenhydrate | ca. 1,2g |
| Zucker | 0,1g |

8 014146 140355 >