

# Weingut Peter Sölva KG Amistar II Secondo IGT Bianco Peter Sölva



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

**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 insgesamt 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

