

ambra 2021

frisch, frech und fruchtig



Exotische Aromen und prickelnde Frische - das ist der neue Federweisse ambra 2021.

Wie üblich finden sich hier Merlot- und Cabernet-Trauben zu einem harmonischen und kräftigen Ganzen zusammen. Nach dem Ausbau im Stahltank wurde dieser Wein noch 15 Monate in neuen amerikanischen Barriques veredelt.

Mannigfaltige zarte Fruchtanklänge, dezente Gewürznoten, die dichte Cremigkeit und die gut integrierte Säure verleihen der ambra 2021 einen unverwechselbaren Charakter.

Jahrgang	2021
Traubensorte	55% Cabernet-Sauvignon 45% Merlot
Alkoholgehalt	15.5 % vol.
Ausbau	Stahltank, danach 15 Monate in Barriques
Abfüllung	Juni 2024
Reife	trinkfertig
Reifehöhepunkt	2025 bis 2028
Temperatur	zwischen 4° und 14° Celsius

Ideal als Apérowein mit leichtem Gebäck, passt auch gut zu leichten Käse- und Fleischplatten, schöner und anpassungsfähiger Allrounder

ambra 2021

frais et fruité



Découvrez les arômes exotiques et la fraîcheur pétillante du nouveau Blanc-de-Noir Ambra 2021. Fidèle à son élégance, ce vin marie harmonieusement la puissance des raisins de Merlot et de Cabernet. Après un premier élevage en cuve d'acier, il a été affiné pendant 15 mois dans de nouvelles barriques américaines, ajoutant profondeur et complexité à son profil. Ambra 2021 se distingue par ses subtils accents fruités, ses discrètes notes épicées, une onctuosité riche et une acidité parfaitement équilibrée, qui lui confèrent un caractère véritablement unique.

Millésime	2021
Cépages	55% Cabernet-Sauvignon 45% Merlot
Teneur en alcool	15.5 % vol.
Vieillessement	Cuve en acier, puis 15 mois en Barriques
Ambouteillage	Juin 2024
Maturation actuelle	prêt à boire
Pic de maturation	2025 - 2028
Température de dégustation	4° - 14°

Idéal comme vin d'apéritif avec des pâtisseries légères, se marie aussi très bien avec des plats de fromages et de viandes légers. Un vin polyvalent qui s'adapte à tous les goûts...

ambra 2021 fresco, fruttato e sfacciato



Scopri il fascino esotico e la freschezza vivace del nuovo vino bianco primaverile Ambra 2021. Un blend raffinato di uve Merlot e Cabernet, che si fondono in una sinfonia di sapori armoniosi e intensi. Dopo una prima fase di affinamento in vasche d'acciaio, questo vino ha maturato per ulteriori 15 mesi in barrique di rovere americano nuove, arricchendo il suo profilo. Il risultato è un bouquet complesso, dove delicate note fruttate si intrecciano con sfumature speziate, una cremosità avvolgente e un'acidità perfettamente bilanciata, donando all'Ambra 2021 un carattere unico e inconfondibile.

Annata	2021
Varietà di uva	55% Cabernet-Sauvignon 45% Merlot
Gradazione alcolica	15.5 %
Affinamento	botte di inox, e 15 mesi in Barriques
Imbottigliamento	giugno 2024
Maturazione	pronto ad essere bevuto
Picco di maturazione	2025 - 2028
Temperatura di degustazione	4° - 14°

Ideale come vino da aperitivo con pasticceria leggera, si abbina anche a taglieri di formaggi e carni leggere