

APPIUS

2019

Mit seiner zehnten Ausgabe wird „APPIUS“ zum Kultwein der Kellerei St. Michael-Eppan gekrönt. Der Jahrgang 2019 hatte in der Tat einen idealen Sommer und Herbst, der es Hans Terzer ermöglichte, ein neues Meisterwerk zu erschaffen. Die beeindruckende Cuvée zeichnet sich durch eine breite Fülle von Aromen, anmutige Lichtreflexe und Klarheit, aber vor allem durch seine außergewöhnliche Komplexität und Eleganz aus.



Strohgelb mit hellen, olivgrünen Reflexen



Außergewöhnlich ist die aromatische Fülle an tropischen Früchten (Ananas, Mango, Papaya), die vom Chardonnay stammen. Pinot Grigio und Weißburgunder machen sich durch weißfleischige Früchte wie Quitte und Williams Birne bemerkbar.



Am Gaumen zeigt er Intensität und Reichhaltigkeit. Er ist geradlinig und direkt, präzise und klar, solide und kompakt im Trinkverhalten. Die Weichheit und die angenehme Säure sorgen für ein perfektes Gleichgewicht.

REBEN

Chardonnay 60% - Pinot grigio 15%
Weißburgunder 13% - Sauvignon blanc 12%
Rebalter: 25 bis 40 Jahre

ANBAUGEBIET

Lage: beste Weinberge in der Gemeinde Eppan
Exposition: Süd-Ost/Süd-West
Böden: Kalkschotter- und Moränenschuttböden
Erziehungsform: Guyot

ERNTE

Ende September bis Anfang Oktober

AUSBAU

Vergärung, biologischer Säureabbau (ausgenommen Sauvignon) und Ausbau im Barrique-Tonneau. Assemblage nach einem Jahr und weitere Reifung auf der Feinhefe für drei Jahre im Stahltank.

WEINDATEN

Ertrag: 35 hl/ha
Alkoholgehalt: 14%
Restzucker: 1,9 gr/l
Säure: 5,6 gr/l

TRINKTEMPERATUR

8 bis 10 Grad

LAGERUNG/POTENTIAL

10 Jahre und mehr

GENUSSEMPFEHLUNG

Ausgezeichneter Begleiter von kräftigen Fischgerichten wie Steinbutt oder Seeteufel. Passt hervorragend zu Pilz- und Trüffelspezialitäten, edlem weißem Fleisch und Wild. Hervorragend auch zu Weichkäse und reifen Käsesorten.



ST. MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA