

APPIUS 2014

Die V. Auflage des APPIUS, der Jahrgang 2014, drückt den qualitativen Höhepunkt der Kellerei aus. Auch die Cuvée 2014 ist wieder einzigartig, und doch ist der Grundsatz auch dieses Mal der gleiche: niedrige Erträge, vollreife Trauben und gezielte Selektion der Weinberge hinsichtlich Lage und Bodenbeschaffenheit. Der APPIUS spiegelt die klimatischen Gegebenheiten des Jahrgangs wider. 2014 war aufgrund der langen Regenperioden eigentlich ein schwieriges Jahr. Trotzdem ist es dem Kellermeister Hans Terzer gelungen, auch diesem Umstand eine Tugend zu machen und einen sehr lebendigen und frischen Appius zu kreieren, mit einem komplexen und vielfältigen Fruchtbouquet. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, mit einer ausgeprägten Mineralität, Finesse und Eleganz.



Leuchtendes
klares Strohgelb
mit zitronengelben
Reflexen



Vielschichtiger und
intensiver Duft, vorrangig
nach Heu, gelber Pfirsich
und Khaki. Weiterhin
harzige Noten, Anklänge
an Minze und Thymian,
würzigen Honig und Wald.



Geschmeidig,
ausgewogen und
zugleich komplex
mit ausgeprägten
Fruchtaromen,
mineralisch mit
langem Abgang.

REBEN:

Sorte: Chardonnay 65%, Pinot Grigio 15%,
Pinot Bianco 8% und Sauvignon Blanc 12%.
Alter: 25 bis 40 Jahren

ANBAUGEBIET:

Lage: ausgesuchte Weinberge in Eppan
Exposition: Südost / Südwest
Boden: Kalkschotter bzw. Moränenschuttböden
Erziehungsform: Guyot

LESE 2014:

Mitte bis Ende September

AUSBAU:

Vergärung, biologischer Säureabbau und Ausbau im Barrique-
Tonneau. Assemblage nach knapp einem Jahr und weitere Reifung
auf der Feinhefe für drei Jahre imahltank.

ERTRAG:

35 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 14%
Restzucker: 3 gr/l
Säure: 5,50 gr/l

SERVIEREMPFEHLUNG:

Trinktemperatur: 8 bis 10 Grad

GENUSSEMPFEHLUNG:

Appius 2014 ist ein vorzüglicher Begleiter zu kräftigen
Fischgerichten wie Steinbutt oder Seeteufel, zu einem würzigen
Risotto mit Meeresfrüchten, aber auch zu Wildgeflügel oder feinen
Kalbsgerichten.

LAGERUNG/POTENTIAL:

10 Jahre und mehr

AUSZEICHNUNGEN:

2013: 95 Punkte Robert Parker; 4 VITI AIS, 5 Grappoli Bibenda

2012: 5 Grappoli Bibenda; 4 VITI AIS; Super 3 Stelle Veronelli; 93
Punkte Robert Parker; 90 Punkte Wine Enthusiast; 96 Punkte Falstaff;
95 Punkte James Suckling;

2011: 95 Punkte Robert Parker; 95 Punkte - Decanter; 91 Punkte
Wine Spectator; Premio "Grande Esordio" Veronelli; 91 Punkte Doctor
Wine; 92 Punkte James Suckling; 5 Grappoli Bibenda;

2010: 94 Punkte Robert Parker; 96 Punkte - Daniele Cernilli;
94 Falstaff Punkte;

