APPIUS

2022

Die dreizehnte Ausgabe von Appius präsentiert sich als Essenz eines sonnenverwöhnten Jahrgangs – von Beginn an vielversprechend, vollmundig und von beeindruckender Tiefe. Der spürbare Anteil an Weißburgunder verleiht dem Jahrgang 2022 eine animierende Frische
sowie Lebendigkeit, die die unverkennbare Identität dieser Cuvée prägt. Bekannt für sein enormes Reifepotenzial, brilliert Appius 2022 mit vollendeter Balance und Harmonie.

Ein brillantes, kristallklares Farbenspiel von intensivem Gelb, edlen Goldreflexen und Nuancen von zartem Grün.

Intensives, komplexes Bouquet mit Noten von tropischen Früchten wie Ananas und Papaya sowie Stachelbeere und Salbei. Elegante Noten von Vanille, getrockneten Wiesenblumen, Kamille sowie zarten würzigen und Minze-Nuancen.

Saftig, vollmundige, cremige Struktur, die sich durch eine lebendige und frische Säure und einer ausgeprägten Mineralität auszeichnet. Langes, anhaltenden Finale.

REBEN

Chardonnay 57% - Pinot grigio 11%
Pinot blanc 22% - Sauvignon blanc 10%
Rebalter: 25 bis 40 Jahre

ANBAUGEBIET

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

ERNTE

Anfang bis Mitte September

AUSBAU

Vergärung, biologischer Säureabbau (ausgenommen Sauvignon) und Ausbau in Barriques/Tonneaux. Assemblage nach einem Jahr und weitere Reifung auf der Feinhefe für drei Jahre im APPIUS Stahltank.

WEINDATEN

Ertrag: 35 hl/ha
Alkoholgehalt: 14%
Restzucker: 0,7 gr/l
Säure: 6,0 gr/l

TRINKTEMPERATUR

8 bis 10 Grad

LAGERUNG/POTENTIAL

10 Jahre und mehr

GENUSSEMPFEHLUNG

Ein so reichhaltiges und facettenreiches Profil bietet vielfältige Kombinationsmöglichkeiten: von Risotto mit Scampi, verfeinert mit einer zarten Zitrusnote von Orange, bis hin zur Crema „Catalana“. Letzteres ist eine originelle Kombination, bei der die süßen und karamellartigen Noten des Desserts die faszinierenden rauchigen Nuancen des Weins aufgreifen und so eine überraschende Harmonie schaffen.

St. Michael-Eppan
Kellerei - Cantina