

APPIUS

2020

Zum zehnjährigen Jubiläum gebührend gefeiert, ist der Jahrgang 2020 das Ergebnis einer anspruchsvollen Ernte, aus der eine charakterstarke Cuvée hervorging. Appius 2020 überrascht mit einer intensiven Chartreuse-Farbe, betört mit üppigen Aromen und verblüfft den Gaumen mit seiner Eleganz und Ausdauer, die sich mit jedem Schluck vervielfacht.



intensives Chartreusegelb mit grünlichen Reflexen



Aromen, die an Kiwi und Ananas, aber vor allem an gelbe Früchte wie Pfirsiche und Pflaumen erinnern. Blumige Elemente, die sich mit einigen Nuancen von gerösteten Haselnüssen und Nelken verbinden.



Der Gaumen präsentiert sich mit großer Frische und Lebendigkeit und einer extremen Annehmlichkeit und Balance. Der aromatische Nachklang verbindet sich mit Noten von Alpenkräutern, Brennnessel und Minze.

REBEN

Chardonnay 60% - Pinot grigio 20%
Weißburgunder 10% - 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
Erziehungsform: Guyot

ERNTE

Mitte bis Ende September

AUSBAU

Alkoholische und teilweise malolaktische Gärung und Reifung in Barriques/Tonneaux. Assemblage nach einem Jahr und weitere Reifung auf der Feinhefe für drei Jahre im Stahltank.

WEINDATEN

Ertrag: 35 hl/ha
Alkoholgehalt: 14%
Restzucker: 1,8 gr/l
Säure: 6,0 gr/l

TRINKTEMPERATUR

8 bis 10 Grad

LAGERUNG/POTENTIAL

10 Jahre und mehr

GENUSSEMPFEHLUNG

Hervorragender Begleiter von Fischgerichten mit Schwerpunkt auf fetteren Gerichten wie Hering, Thunfisch und Aal. Er passt auch gut zu Kabeljau in Form von Stockfisch und Kabeljau in Rahm. Ausgezeichnet auch zu edlem weißem Fleisch sowie zu Pilz- und Couscous-Gerichten.



ST MICHAEL-EPPAN
KELLEREI / CANTINA