

APPIUS

2021

Jede neue Ausgabe von Appius ist eine Liebeserklärung, an die Arbeit in Weinberg und Keller, ein Bekenntnis zu Kontinuität. Der Jahrgang 2021 ist das Ergebnis eines anspruchsvollen Jahres, das Geduld, Feingefühl und Weitblick erforderte. Eigenschaften, die seit jeher die Kunst der Weinherstellung in St. Michael-Eppan auszeichnen. Entstanden ist ein Wein, der geprägt ist von Ausgewogenheit und Tiefe. Appius 2021 ist das perfekte Spiegelbild seiner Herkunft: der Berge, des Lichts, der Luft. Eine Cuvée von seltener Intensität und Anmut, die einmal mehr die kostbarste Seele von St. Michael-Eppan zum Ausdruck bringt.



Brillant und transparent, mit limettengrünen und goldenen Reflexen, die Frische und Lebendigkeit vermitteln



Fein und komplex, verwebt er helle Früchte, Noten von weißen Johannisbeeren und Stachelbeeren, Alpenkräuter und leichte balsamische Akzente zu einem Profil von seltener Eleganz



Lebhaft und harmonisch, vereint er Frische und Tiefe in einem klaren Geschmack: konzentriert und gehaltvoll mit einem sehr langen und angenehmen Abgang

REBEN

Chardonnay 73% - Pinot grigio 12%
Weißburgunder 10% - Sauvignon blanc 5%
Rebalter: 25 bis 40 Jahre

ANBAUGEBIET

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

ERNTE

Ende 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 Stahltank.

WEINDATEN

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

TRINKTEMPERATUR

8 bis 10 Grad

LAGERUNG/POTENTIAL

10 Jahre und mehr

GENUSSEMPFEHLUNG

Appius 2021 begleitet perfekt Austern und Krustentiere, aber auch klassische Gerichte wie Fisch in Buttersauce. Er harmonisiert auch mit Steinpilz-Risotto oder weißem Fleisch mit Cardoncelli- oder Shitake-Pilzen. Eine ausgezeichnete Kombination sind auch japanische Grillgerichte, aber auch frisches Sashimi aus Gelbschwanzmakrele oder Thunfisch mit einem Hauch Wasabi.



ST MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA