

APPIUS 2019

10TH ANNIVERSARY

ROBERT PAN | SPECIAL EDITION LABEL

Exklusivität und Erstklassigkeit verschmelzen in dieser Sonderedition von APPIUS 2019 – eine einzigartige Interpretation von Zeit und Kunst. Nur 150 Flaschen eines Weines, der 12 Monate länger gereift ist und dadurch umso mehr Tiefe, Komplexität und außergewöhnliche Eleganz verkörpert. Was diese Ausgabe noch besonderer macht, ist das Etikett, das ein Werk des Südtiroler Künstlers Robert Pan zeigt. Die abstrakte und materielle Kunstsprache lässt sich wunderbar mit der Philosophie von Appius vereinen: Das ständige Streben nach Perfektion, zwischen Innovation und Tradition.



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. Die längere Reifung auf der Feinhebe verleiht ihm mehr Tiefe und Komplexität. Er präsentiert sich mit einer außergewöhnlichen Eleganz, Harmonie und Präzision.

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 vier 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