

APPIUS

2014

Die V. Auflage des APPIUS bringt den qualitativen Höhepunkt des Jahrgangs der Kellerei St. Michael-Eppan zum Ausdruck. Auch diese Cuvée ist wieder einzigartig, und doch basiert auch sie auf dem stets gleichen Grundsatz: niedere Erträge, vollreifes Traubengut und gezielte Selektion der Weinberge hinsichtlich Lage und Bodenbeschaffenheit. Der APPIUS 2014 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, aus diesen Umständen eine Tugend zu machen: er kreierte einen sehr lebendigen und frischen APPIUS, 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, gelbem Pfirsich
und Kaki. Weiterhin harzige
Noten, Anklänge von Minze,
Thymian, würzigem Honig
und Wald.



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

REBEN

Rebsorte: Chardonnay 65%, Pinot Grigio 15%, Pinot Bianco 8% und
Sauvignon Blanc 12%

Rebalter: 20 bis 40 Jahre

ANBAUGEBIET

Lage: ausgesuchte Weinberge in Eppan

Exposition: Südost, Südwest

Böden: Kalkschotter- bzw. Moränenschuttböden

Erziehungsform: Guyot

LESE

Ende September bis Mitte Oktober

AUSBAU

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

PRODUKTION

Ertrag: 35 hl/ha

Alkoholgehalt: 14 %

Restzucker: 3 gr/l

Säure: 5,50 gr/l

TRINKTEMPERATUR

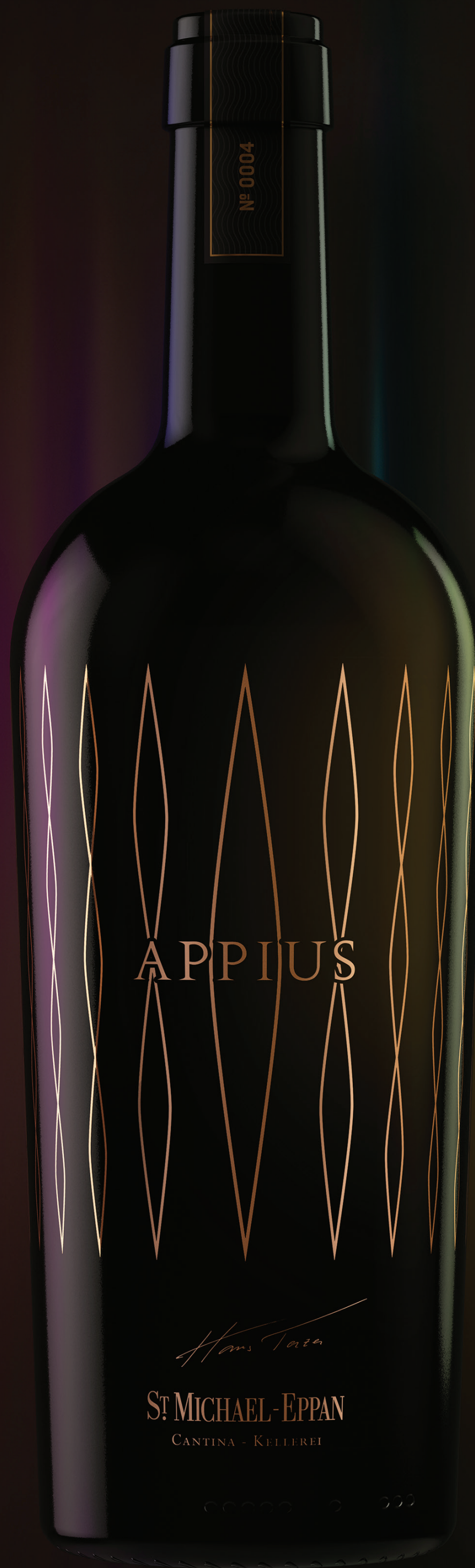
8°-10°

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



ST MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA

1907