

APPIUS

2018

Jedes Jahr bringt APPIUS das Beste seines Jahrganges zum Ausdruck: das prestigeträchtigeste Cuvée wird durch die Vision von Kellermeister Hans Terzer jährlich neu interpretiert. Der Jahrgang 2018 ermöglichte jeder einzelnen Rebsorte eine optimale Reifung, so dass sich Trinkgenuss von APPIUS 2018 im Glas wie ein eleganter Tanz der Aromen zu einem wahrhaft aufregenden sensorischen Erlebnis steigert.



Chartreuse-gelb mit Malachit-grün leuchtenden Reflexen



intensiv, energetisch und nachwirkend: exotische Früchte (Banane, Melone, Mango), Williamsbirne, weißer Pfirsich, Renette-Apfel, weiße Johannisbeere und Stachelbeere



Am Gaumen frischer Geschmack und Trinkbarkeit, mit Charakter und Wiedererkennbarkeit. Das Gefühl von Wärme umhüllt den Gaumen und balanciert die Synergie aus Säure und Mineralität

REBEN

Chardonnay 52% - Pinot grigio 20%
Weißburgunder 15% - Sauvignon blanc 13%
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

Anfang bis Mitte September

AUSBAU

Vergärung, biologischer Säureabbau (ausgenommen Sauvignon) und Ausbau im Barrique-Tonneau. Assemblage nach einem Jahr und weitere Reifung auf der Feinhefe für drei Jahre im Stahltank.

WEINDATEN

Ertrag: 35 hl/ha
Alkoholgehalt: 14%
Restzucker: 2 gr/l
Säure: 5,4 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 einem schmackhaften Risotto mit Meeresfrüchten, aber auch zu Gerichten mit Wildgeflügel oder zarten Kalbfleischgerichten.



ST MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA