

APPIUS

2016

Der APPIUS 2016 spiegelt einen aussergewöhnlichen Jahrgang wider, der als "goldener September" in Erinnerung bleiben wird und uns Trauben in perfektem Reifezustand geschenkt hat.

Die Assemblage aus Chardonnay, Pinot Grigio, Weissburgunder und Sauvignon ergibt einen komplexen und mineralischen Wein. Der Jahrgang 2016 besticht durch seine Ausgewogenheit, schönem Säurespiel, Eleganz und einem langanhaltenden Abgang.



brillantes Strohgelb



intensiv und direkt: aromatische Kräuter auf der einen Seite und blumige Düfte auf der Anderen.



Ausgewogen und frisch mit schöner Mineralität. Noten von Haselnuss und geräucherter Vanille. Langer Abgang.

REBEN

Chardonnay 58% - Pinot Grigio 22%
Weißburgunder 12% - Sauvignon blanc 8%
Rebalter: 25 bis 35 Jahre

ANBAUGEBIET

Lage: ausgesuchte Weinberge in Eppan
Exposition: Südost / Südwest
Böden: Kalkschotter bzw. Moränenschuttböden
Erziehungsform: Guyot

ERNTE

Ende September bis Anfang Oktober

AUSBAU

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

PRODUKTION

Ertrag: 35 hl/ha
Alkoholgehalt: 14%
Restzucker: 2,5 gr/l
Säure: 5,4 gr/l

TRINKTEMPERATUR

8° - 10°

LAGERUNG/POTENTIAL

10 Jahre und mehr

GENUSSEMPFEHLUNG

Perfekt als Begleitung zu exklusiven Gerichten wie Austern, Meeresfrüchte und komplexen Fischgerichten. Passt hervorragend zu Pilz- und Trüffelspezialitäten, weißem Fleisch und Wild. Sehr gut auch die Kombination mit Weichkäse mit Rinde und gereiftem Käse.



ST. MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA