

APPIUS

2017

Durch eine extreme Vor-Selektion des Traubenguts, kombiniert mit einem behutsamen Ausbau im Keller und einer gelungenen Assemblage, ist es trotz klimatisch widriger Bedingungen des Jahrgangs 2017 gelungen, eine wahre sensorische Symphonie zu erreichen. Der Beitrag jeder einzelnen Rebsorte kommt nicht einzeln zum Vorschein, sondern bildet eine kraftvolle Symbiose.



brillante Farbe mit gelblichen, leicht olivfarbenen Reflexen



Intensives und komplexes Bouquet von gelben Blumen (Ginster und Limette), vor allem weißen Blumen (Weißdorn und Orangenblüten) und Zitrusnoten von Mandarine und Pampelmuse. Seltener weiße Johannis- und Stachelbeere.



Am Gaumen fein, elegant, fast samtig, getragen von einer knackigen Säure und einer mineralischen und pikanten Struktur. Langanhaltend mit schönem Säurespiel.

REBEN

Chardonnay 54% - Pinot Grigio 24%
Sauvignon blanc 12% - Weißburgunder 10%
Rebalter: 25 bis 40 Jahre

ANBAUGEBIET

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

ERNTE

Mitte September

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: 2,4 gr/l
Säure: 5,3 gr/l

TRINKTEMPERATUR

8° - 10°

LAGERUNG/POTENTIAL

10 Jahre und mehr

GENUSSEMPFEHLUNG

Perfekter Begleiter zu kräftigen Fischgerichten, auch frittierten. Hervorragend zu unserem traditionellen "Wienerschnitzel" oder in Kombination mit Pilz- und Trüffelspezialitäten sowie Wildgeflügel. Sehr gut kombinierbar zu cremigen Käsesorten mit Rinde oder zu reifen Käsesorten.



ST MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA