

APPIUS 2010

Seit vielen Jahren trägt Hans Terzer die Idee zu seinem Traumwein im Herzen, nun ist er Wirklichkeit geworden. Vollreife Trauben, minimale Erträge von 25 bis 35 Jahre alten Rebstöcken, die fleißige Arbeit der Menschen im Weinberg und im Keller bilden die Ingredienzien für dieses außergewöhnliche Cuvee, das jedes Jahr anders, aber immer einzigartig sein wird.

APPIUS 2010 ist eine Assemblage aus Chardonnay, Weissburgunder, Pinot Grigio und Sauvignon. Er begeistert durch brillante Finesse, gepaart mit vielschichtiger reifer Frucht und cremiger Mineralität. Das vielversprechende Cuvee trägt die Handschrift von Hans Terzer und ist Garant für einen phantastischen Trinkgenuss auch noch nach vielen Jahren.



Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen



Reichhaltige Aromen von tropischen Früchten, reifem Obst und rauchiger Vanille



Cremig, weich, frisch, mineralisch, konzentriert und harmonisch

REBEN:

Sorte: 65% Chardonnay, 15% Sauvignon, 10% Pinot Bianco, 10% Pinot Grigio
Alter: 25 bis 35 Jahren

ANBAUGEBIET:

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

LESE 2010:

Mitte bis Ende September

AUSBAU:

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

ERTRAG:

35 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 13,5%
Restzucker: 3 gr/l
Säure: 5,20 gr/l

SERVIEREMPFEHLUNG:

Trinktemperatur: 8 bis 10 Grad

GENUSSEMPFEHLUNG:

Appius 2010 ist ein vorzüglicher Begleiter für exklusive Gerichte: egal ob Austern, Krustentiere oder Fisch (in all seinen Variationen), kombiniert er sich gerne zu Pilzgerichten und Trüffel-Spezialitäten, bis hin zur Küche mit asiatischem Einschlag. Das Multitalent harmoniert auch hervorragend zu würzigen Speisen von Kaninchen, Perlhuhn oder Wildgeflügel, versteht sich aber auch wunderbar mit reifem Hart- und Weichkäse.

LAGERUNG/POTENTIAL:

10 Jahre und mehr ... lassen wir uns überraschen!



ST MICHAEL-EPPAN