

APPIUS 2011

Zum zweiten Mal verwirklicht Hans Terzer die Idee vom seinem „Traumwein“: exzellentes Traubengut, das diesen Jahrgang am besten zum Ausdruck bringt. Im APPIUS 2011 spielt eine der wichtigsten Rebsorten der Kellerei St. Michael-Eppan die Hauptrolle: der Sauvignon, begleitet von Chardonnay und Pinot Grigio.

Minimale Erträge, vollreife Trauben von 25 bis 35 Jahre alten Rebstöcken, die fleißige Arbeit der Menschen im Weinberg und im Keller bilden die Grundlage für dieses außergewöhnliche Cuvée.

APPIUS 2011 brilliert durch Finesse und Kraft gepaart mit vielschichtiger reifer Frucht und cremiger Mineralität. Das vielversprechende Cuvée, trägt die Handschrift von Hans Terzer und ist Garant für einen phantastischen Trinkgenuss, der mit zunehmender Reife zu einem außerordentlichem Erlebnis wird.



Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen



Reichhaltige Aromen von tropischen Früchten, gepaart mit Stachelbeere, Holunder und rauchiger Vanille



Cremig, weich, frisch, mineralisch, konzentriert und vielschichtig

REBEN:

Sorte: Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio
Alter: 25 bis 35 Jahren

ANBAUGEBIET:

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

LESE 2011:

Mitte bis Ende September

AUSBAU:

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

ERTRAG:

35 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 14%
Restzucker: 3,5 gr/l
Säure: 5,30 gr/l

SERVIEREMPFEHLUNG:

Trinktemperatur: 8 bis 10 Grad

GENUSSEMPFEHLUNG:

Appius 2011 ist ein exzellenter Begleiter für kräftige Fischgerichte wie Steinbutt oder Seeteufel, er kombiniert aber auch bestens mit Pilz-Risotto oder Trüffel-Spezialitäten. Appius hat aber auch genügend Substanz, um mit würzigen Speisen wie etwa Wachtel oder Taube zu harmonisieren. Hervorragend zu gebratenem Kalbsbries mit Pilzen.

LAGERUNG/POTENTIAL:

10 Jahre und mehr

AUSZEICHNUNGEN:

2011: 95 Punkte - Decanter;
2010: 96 Punkte - Guida Essenziale Vini d'Italia (Daniele Cernilli);
94 Falstaff - Punkte

