

# APPIUS

2015

Der APPIUS ist ebenso reich und voll wie der Jahrgang selbst. 2015 gilt als einer der besten Jahrgänge der letzten zehn Jahre und brachte optimal gereifte Trauben hervor.

Gewonnen aus sorgfältigst ausgewähltem Lesegut der Spitzenklasse steht Chardonnay im Vordergrund und wird durch Grauburgunder, Weissburgunder und Sauvignon ergänzt. APPIUS 2015 überzeugt durch seine Ausgewogenheit an intensivem Duft, Mineralität, lebendiger Frische und einem langen aromatischen Abgang.



leuchtendes Strohgelb mit lebhaften grünen Reflexen



vielschichtig und komplex. Es stehen exotische Früchte wie Ananas, Mango, Kiwi und Banane im Vordergrund. Weiterhin Noten von weißen Früchten wie Apfel, Birne, Melone, Aprikose und Pfirsich. Leichte Anklänge an Zitrusfrüchte sowie dezente Röst- und Tabaknoten.



kompakt und geschmackvoll, mit lebendiger Frische. Ausgewogen und rund mit balsamischen Noten, Anklänge von Minze. Langer und intensiver Abgang.

## REBEN

Chardonnay 55% - Pinot Grigio 20%  
Weißburgunder 15% - Sauvignon blanc 10%  
Rebalter: 25 bis 35 Jahre

## ANBAUGEBIET

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

## ERNTE

Mitte September bis Mitte 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 im Stahltank.

## PRODUKTION

Ertrag: 35 hl/ha  
Alkoholgehalt: 14%  
Restzucker: 3 gr/l  
Säure: 5,50% gr/l

## TRINKTEMPERATUR

8° - 10°

## LAGERUNG/POTENTIAL

10 Jahre und mehr

## GENUSSEMPFEHLUNG

APPIUS 2015 ist ein wunderbarer Begleiter zu Fisch in all seinen Zubereitungsarten. Auch zu Gerichten der Asiatischen Küche passt er ideal - ebenso zu würzigen Gerichten mit weißem Fleisch und Wild.



**ST. MICHAEL-EPPAN**  
KELLEREI - CANTINA