



Südtirol DOC

St. Michael Appius 2021

CHF 138.00

75cl

14%

Südtirol

Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc

AN 3251721

Degustationsnotiz

Mit seiner zehnten Ausgabe wird „APPIUS“ zum Kultwein der Kellerei St. Michael-Eppan gekrönt. Der Jahrgang 2019 hatte in der Tat einen idealen Sommer und Herbst, der es Hans Terzer ermöglichte, ein neues Meisterwerk zu erschaffen. Die beeindruckende Cuvée zeichnet sich durch eine breite Fülle von Aromen, anmutige Lichtreflexe und Klarheit, aber vor allem durch seine aussergewöhnliche Komplexität und Eleganz aus. Aussergewöhnlich ist die aromatische Fülle an tropischen Früchten (Ananas, Mango, Papaya), die vom Chardonnay stammen. Pinot Grigio und Weissburgunder machen sich durch weissfleischige Früchte wie Quitte und Williams Birne. Am Gaumen zeigt er Intensität und Reichhaltigkeit. Er ist geradlinig und direkt, präzise und klar, solide und kompakt im Trinkverhalten. Die Weichheit und die angenehme Säure sorgen für ein perfektes Gleichgewicht.

Herstellung

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.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Ausgezeichneter Begleiter von kräftigen Fischgerichten wie Steinbutt oder Seeteufel. Passt hervorragend zu Pilz und Trüffelspezialitäten, edlem weissem Fleisch und Wild. Hervorragend auch zu Weichkäse und reifen Käsesorten.

Spezielles

Besondere Dinge brauchen Zeit. Auch viel Zeit, wenn es sein muss. Um seinen Traum zu verwirklichen, hat sich der Kellermeister Hans Terzer viel Zeit genommen. Genauer gesagt fast 30 Jahre: denn jenen „Traumwein“, den Hans Terzer schon lange in seinem Kopf kreiert hatte, kann man nur mit exzellenter Traubenqualität von alten Rebstöcken keltern. 2010 war es endlich soweit: beste klimatische Bedingungen, minimaler Behang, vollreife Trauben sowie die perfekte Arbeit im Weinberg und im Keller ergaben die besten Voraussetzungen für einen Spitzwein.



St. Michael Appius 2021

Produzent

Die Kellerei St. Michael-Eppan ist eine der renommiertesten Kellereien in Südtirol und wurde 1907 in Eppan an der Weinstrasse als Genossenschaft gegründet. Sie zählt heute 320 Mitglieder, die ca. 390 Hektar Anbaufläche bewirtschaften, wobei sich diese auf verschiedenste Mikroklimata und Bodentypen verteilen, was zu einer grossen Vielfalt der Weine führt. Das Klima zeichnet sich durch milde Temperaturen, vorteilhafte Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und vielen Sonnenstunden aus, während die Böden von kalkhaltigem Schotter bis lehmigen und sandigen Substraten reichen. Diese Vielfalt bietet erstklassige Bedingungen für die Produktion langlebiger und ausdrucksstarker Weine. Die Kellerei legt dabei grossen Wert auf nachhaltigen Weinbau und die Verbindung von Tradition und innovativer Kellertechnik. Ein Steckenpferd der Kellerei St. Michael-Eppan sind mit Sicherheit ihre Weissweine, da zu nennen sind: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Pinot Bianco und Gewürztraminer. Dazu kommen rote Sorten wie Pinot Noir, Lagrein und Cabernet Sauvignon, welche sich ebenfalls auf höchstem Niveau bewegen und sich durch ein beispielloses Reifepotenzial auszeichnen. Besonders bemerkenswert sind die Einzellagen-Weine, die das Terroir besonders gut widerspiegeln und international einen ausgesprochen guten Ruf geniessen.

Region

Die Region Alto Adige oder besser bekannt als Südtirol liegt an den Gewässern der Etsch beziehungsweise Eisack und besticht trotz ihrer überschaubaren Grösse von nur 5200 Hektaren durch eine grosse Vielfalt an Weissweinen, opulenten Rotweinen, Süssweinen und sogar einzelnen Schaumweinen. Die wichtigsten Rebsorten dabei bilden Vernatsch, Lagrein und Weissburgunder.