

## APPIUS

**Proefnotitie:** Groengeel van kleur. Een intense, energieke en diepgaande geur van exotisch fruit (banaan, meloen, mango), peer, witte perzik, Goudrenet appel, witte bes en kruisbes. Toegankelijke frisse smaak, met karakter en herkenbaarheid. Warme smaak met een mooie balans tussen de zuurgraad en mineraliteit.

**Specificaties:**

**Producent** St. Michael Eppan  
**Druivensoorten** 52% chardonnay, 20% pinot gris, 15% pinot blanc, 13% sauvignon blanc  
**Land van herkomst** Italië  
**Streek / Gebied** Alto Adige  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Wit  
**Alcoholpercentage** 14%

**Smaakprofiel:** Karaktervol en fris, exotisch fruit, witte bes.

**Vinificatie:** De druiven voor deze APPIUS komen van de beste wijngaarden in Appiano. De druiven staan hier aangeplant op een bodem van kalksteen en grind, van wijnstokken van 25-40 jaar oud. Na de handmatige oogst gaat het sap in barrique-tonneux voor de alcoholische en malolactische fermentatie (behalve de Sauvignon Blanc). Assemblage vindt plaats na 1 jaar, gevolgd door 3 jaar rijping op RVS tanks. Bewaarpotentieel: > 10 jaar.

**Wijn & spijs:** Uitstekend te combineren met sterke visgerechten zoals tarbot of zeeuivel. Lekker bij een risotto met zeevruchten, maar ook bij gevogelte of kalfsvlees.

**Awards:** **2018:** 97/100 pnt. - Decanter

**Achtergrondinformatie:** “The best of our grapes, our vines, our terroir, to craft a truly exceptional wine: APPIUS.” De naam van deze wijn is een verwijzing naar de wijngaarden waar de druiven mogen groeien: de beste wijngaarden in Appiano. Het is de meest prestigieuze cuvée van St. Michael Eppan en is een blauwdruk van de persoonlijke visie van wijnmaker Hans Terzer. Ieder jaar laat APPIUS het beste zien van het Vintagejaar. Zoals wijnmaker Hans Terzer de wijn omschrijft: “een werkelijke opwindende zintuigelijke ervaring, als een dans van aroma’s in het glas.”

Niet alleen de inhoud van de APPIUS wordt ieder jaar opnieuw beoordeeld, maar ook het ontwerp van de fles verandert ieder jaar. Het doel hiervan? Een waardevolle wijncollectie ontwerpen die ieder jaar wijnliefhebbers over de hele wereld kan verrassen en bekoren. Iedere fles van de limited edition (7000 flessen) is genummerd.

De geschiedenis van St. Michael Eppan gaat meer dan 100 jaar terug. Het wijnhuis werd opgericht in 1907 door een groep wijnboeren uit de regio. Sindsdien is het uitgegroeid tot een van de meest gerenommeerde wijnproducenten in Zuid-Tirol. Het domein hoort bij de top 10 van beste wijnmakers van Italië. Niet voor niets blijft 70% van de wijnen in Italië! De overige 30% gaat de hele wereld over. St Michael Eppan combineert traditionele wijnbereidingsmethoden





met moderne technieken om wijnen te maken die de unieke eigenschappen van het terroir weerspiegelen. Het wijnhuis hecht ook veel belang aan duurzaamheid en streeft ernaar om op een milieuvriendelijke manier te werken.

De wijnen van St. Michael-Eppan zijn verdeeld over drie lijnen: Classico, Selezione en Sanct Valentin. St. Michael Eppan staat vooral bekend om zijn productie van hoogwaardige witte wijnen, zoals Sauvignon Blanc, Chardonnay en Gewürztraminer. Sinds 2015 zijn hier ook twee rode varianten aan toegevoegd. De witte wijnen vormen 75% van de productie en de overige 25% zijn rood. De in totaal 385 ha wijngaarden bevinden zich door heel Zuid-Tirol, op hoogtes tussen de 400 – 900 meter, wat resulteert in diverse microklimaten die ideaal zijn voor wijnbouw. Zo creëert het wijnhuis jaar in jaar uit kwaliteitswijnen met een rijke smaak en karakter.

Hans Terzer is sinds 1977 de wijnmaker van St. Michael-Eppan. Vanaf het begin heeft hij altijd zijn visie nagestreefd voor het zoeken naar kwaliteit in de wijngaard en in de kelder. Hij wordt beschouwd als één van de pioniers van de productie van witte wijnen in Zuid-Tirol en wordt erkend als een van de belangrijkste figuren in de Zuid-Tirolse wijnindustrie. Hij was de eerste wijnmaker in Zuid Tirol die witte wijnen liet rijpen op houten vaten, iets wat zijn passie en vakmanschap onderstreept.