

Baron Di Pauli



ELIX 2015

FERNWEH NACH NEUEN WELTEN

Überschwänglich, aromatisch und würzig, aber doch mit einer trockenen Nüchternheit steht dieser Wein zwischen zwei Welten. Ein Kind des Nordens mit einer unbändigen Sehnsucht nach Exotik, die ihn wie Marco Polo gen Osten zieht.

JAHRGANG

Das Jahr 2015 zeichnete sich durch einen sehr heißen Sommer aus, der sich rund um den See auch in Form von Wasserknappheit zeigte. Zunächst deutete alles auf eine frühe Ernte hin. Schließlich begann sie jedoch nur einige Tage früher als normalerweise, am 1. September, da die extreme, trockene Hitze die Wachstumsentwicklung signifikant verlangsamt hatte. Die Ernte ging am 27. Oktober zu Ende und verspricht großartige Ergebnisse. Die Weißweine zeichnen sich durch relativ hohe Zuckergradationen und milde Säure bei ausgeprägter Fruchtaromatik aus.

VINIFIKATION

Zwölf Stunden Kaltmazeration, Gärung imahltank, fünf Monate Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl.

LAGE/BODEN

Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, ist ein auf 500 m über dem Meeresspiegel. Aus dem kräftigen, lehmigen Kalkschotterboden gehen sehr strukturierte Weine mit bedeutender Säure hervor.

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Intensives Gelb mit feinen Goldreflexen. Komplexe Aromatik nach Nelken, Litchi und Rosenblüten. Extrem konzentriert und strukturiert am Gaumen, erinnert an reife Frucht mit mediterranen Noten und würzigem Nachhall.

SORTENSPIEGEL:	<i>100% Gewürztraminer</i>
ERTRAG:	<i>50 hl/ha</i>
ALCOHOL:	<i>15,0 %</i>
SÄURE:	<i>4,2 ‰</i>
RESTZUCKER:	<i>5,5 g/l</i>

