



AWARDS 2015

Arzio Merlot Cabernet 2012

- Falstaff 92 P.

Arzio Merlot Cabernet 2011

- Bibenda 5 Grappoli

Carano Lagrein Riserva 2012

- Vinibuoni d'Italia 4 Stelle
- Luca Maroni 91 Punti

Exilissi Gewürztraminer 2011

- Luca Maroni 90 Punti

Enosi Weiß 2014

- Falstaff 90-92 P.

Enosi Weiß 2013

- Le Guide dell'Espresso Vino dell'Eccellenza (5 Bottiglie)

ZITATE

Zitate zum Baron di Pauli Arzio Merlot Cabernet 2012

- **Falstaff** „Die Merlot- Cabernet-Cuvée »Arzio« nimmt ihren Platz unter den besten Rotweinen des Landes ein.“
- **Falstaff** „Funkelndes, sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Fein gezeichnete intensive Nase mit Noten nach reifen Brombeeren und dunklen Kirschen, unterlegt von Gewürznelken. Blüht am Gaumen schön auf, viel reife Cassisfrucht, zum Reinbeißen, öffnet sich dann mit dichtem, leicht griffigem Tannin, strahlt lange nach.“

Zitate zum Baron di Pauli Kalkofen Kalterersee

- **Falstaff** „... der Kalterersee »Kalkofen« gilt bei Kennern als einer der besten Vertreter dieses für Südtirol so typischen Weins.“

Baron Di Pauli



Zitate zum **Baron di Pauli Enosi Weiß 2014**

- **Falstaff** „Glänzendes Gelbgrün. Präsentiert sich in der Nase mit ausgesprochen duftigen Noten, viel reifer Pfirsich, so richtig saftig zum Reinbeißen, dahinter auch etwas Marille. Am Gaumen schönes Spiel, auch wieder viel knackige Pfirsichfrucht, funkelnde Säure, im Finale langer Nachhall.“

Zitate zum **Baron di Pauli Enosi Weiß 2013**

- **Guide de L'Espresso** “In una gamma di etichette senz'altro valida ma perfettamente in linea con lo standard qualitativo medio dell'Alto Adige, svetta una versione ammirevole dell'Enosi, taglio di uve a bacca bianca in grande forma con l'annata 2013.”
- **Guide de L'Espresso** “Vino di particolare grazia aromatica e gustativa, elegante nello sviluppo olfattivo e trascinante nell'articolazione al palato, sottili nuance minerali, finale limpidamente agrumato.”

Zitate zu **BARON DI PAULI**

Falstaff “Der Anspruch des Weinguts Baron Di Pauli ist es, außergewöhnliche Weine zu vinifizieren, welche die Geschichte dieses einzigartigen Terroirs und des jeweiligen Jahrgangs erzählen. Das Weingut besteht aus zwei Höfen: Der 10,5 Hektar große »Arzenhof « liegt direkt über dem Kalterer See auf einer natürlichen Terrasse inmitten einer einzigartigen Rotweinzone. Diese hervorragenden Bedingungen werden zum Anbau von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot sowie der autochthonen Sorten Lagrein und Vernatsch genutzt. Das Höfl unterm Stein liegt in Söll bei Tramin. Dort werden Gewürztraminer, Riesling und Sauvignon angebaut. Während der Gewürztraminer nach einer längeren Mazerationszeit im Holzfass ausgebaut wird (griech. »Exilissi« für Entwicklung), vereinen sich Riesling und Sauvignon zu einer besonderen

Baron Di Pauli



Cuvée. Der ebenfalls aus dem Griechischen stammende Name »Enosi« (Vereinigung) unterstreicht diese ungewöhnliche Zusammensetzung. Die Merlot- Cabernet-Cuvée »Arzio« nimmt ihren Platz unter den besten Rotweinen des Landes ein, der Kalterersee »Kalkofen« gilt bei Kennern als einer der besten Vertreter dieses für Südtirol so typischen Weins.“

Gambero Rosso “Il rapporto tra i Baroni Di Pauli e la viticoltura altoatesina comincia più di tre secoli fa e oggi l’azienda sta velocemente recuperando il ruolo da protagonista che ha avuto in passato. La proprietà si sviluppa su due corpi distinti, Arzenhof a Caldaro e Höfl unterm Stein a Söll, nei pressi di Termeno. Zone solatie che permettono la graduale maturazione delle uve, mentre in cantina la produzione prevede un lungo affinamento dei vini, tanto per i rossi quanto per i bianchi. Rientro con il botto per l’azienda Baron Di Pauli, con un lago di Caldaro, il Kalkofen, che mette in luce un quadro aromatico di grande raffinatezza, con il frutto maturo e dolce che lascia trasparire sfumature di erbe fini e una soffusa mineralità. In bocca è sapido e dotato di un sorso disteso e sostenuto da tannini perfettamente levigati. L’Enosi è un blend di riesling, sauvignon e pinot bianco, che alterna le note più pungenti e aromatiche a quelle di frutto esotico, mentre all’assaggio rivela armonia e una notevole lunghezza.”

Baron Di Pauli

Kellereistraße 12 | Via delle cantine 12 – I-39052 Kaltern | Caldaro

Tel. +39 0471 963 696 – Fax +39 0471 964 454

info@barondipauli.com – www.barondipauli.com