

Baron Di Pauli



ARZIO 2002

JAHRGANG

2002: Nach Blütezeit im Mai folgte ein milder Sommer mit viel Sonne und regelmäßigem Niederschlag, Ende August bis Mitte Oktober perfekt sonniges Herbst- und Erntewetter.

VINIFIKATION

Spontangärung im Holzgärbottich, 6-wöchige Maischemazeration, Anfang November ins neue Barrique, spontaner Säureabbau, 18 Monate im kleinen Fass mit 2 Abstichen, Abfüllung im Mai 2004 unfiltriert.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Perfektes Herbstwetter und dadurch optimale Reife mit dicken knackigen Beerenhäuten. Ernte des Merlot am 29. September mit 21° KMW, Cabernet Franc am 6. Oktober mit 20,5° KMW, Cabernet Sauvignon am 16. Oktober mit 19,5° KMW

LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 300 bis 400m über dem Meeresspiegel.

Nach Südosten geneigter Moränenschuttkegel mit Kalkschotter, Porphyry und Quarzsand (mineralisch) und ausreichend Lehm (Körper);

Mediterranes Mikroklima

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

„Erstaunlich tiefer und vielschichtiger Wein von so jungen Reben. Für mich das Ergebnis einer Kombination von kargem mineralischem Boden, niedrigem Ertrag und besten klimatischen Bedingungen, speziell zur Erntezeit.“

SORTENSPIEGEL:	<i>70% Merlot</i>
	<i>20% Cabernet Sauvignon</i>
	<i>10% Cabernet Franc</i>
ERTRAG:	<i>35 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>13,8 %</i>
SÄURE:	<i>4,8 g/l</i>

