

Baron Di Pauli



ARZIO 2005

JAHRGANG

Geringe Erträge und ausgeglichene Weine sind das Resümee des Jahrgangs 2005. Durch Trockenheit im Juni und Juli sind die Traubenbeeren klein geblieben, Ende August sah alles nach einem Jahrhundertjahrgang aus. Relativ viel Regen im September haben einen guten, von Mineralik geprägten Jahrgang daraus gemacht.

VINIFIKATION

Spontangärung im Holzgärbottich, 3-wöchige Maischemazeration, Anfang November ins neue Barrique, spontaner Säureabbau, 15 Monate im kleinen Fass mit 2 Abstichen, Abfüllung im März 2007 mit leichter Filtration.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Unbeständiges Herbstwetter mit kühlen Nächten erlaubte eine Lese mit sehr guter Aroma- und Tanninreife. Dicke und knackige Beerenhäute waren die Basis für tiefdunkle Farbe. Merlot wurde Ende September, Cabernet Franc Mitte und Cabernet Sauvignon Ende Oktober gelesen.

LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 250 bis 380m über dem Meeresspiegel.

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

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Das unbeständige Herbstwetter konnte den dicken Beerenhäuten nichts anhaben. Komplexes Fruchtroma, feste jedoch feine Tannine prägen den Jahrgang. Mit jedem Jahrgang wird dieser Wein tiefgründiger.

SORTENSPIEGEL:	<i>50% Merlot</i>
	<i>25% Cabernet Sauvignon</i>
	<i>25% Cabernet Franc</i>
ERTRAG:	<i>35 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>13,50 %</i>
SÄURE:	<i>5,1 g/l</i>

