

Baron Di Pauli



## CARANO 2006

### JAHRGANG

Trocken und warm waren der Juni und Juli, sodass die Trauben klein und die Mengen gering blieben. Kalt und regnerisch der August, sonnig der September und Oktober. Der Jahrgang ist fruchtbetont mit strukturierten Weinen.

### VINIFIKATION

Spontangärung im offenen Gärständer, vierwöchige Maischematzeration, Ende Oktober ins Barrique (50% neue Fässer), spontaner Säureabbau. 11 Monate im kleinen Fass mit einem Abstich.

Abfüllung Ende November 2007 mit leichter Filtration

### BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Herrliches Herbstwetter erlaubten es den Lesezeitpunkt auf die optimale Reife abzustimmen. Das Resultat waren gesunde und reife Trauben mit ausgeprägtem Aroma.

### 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

Es ist eine große Herausforderung auf diesem großen Terroir auf den Lagrein zu vertrauen. Tiefdunkle Farbe, reife Fruchtaromen nach Kirsch und Pflaumen mit feingliedrigem sehr weichem Tannin

---

SORTENSPIEGEL: 100% Lagrein

ERTRAG: 40 hl/ha

ALKOHOL: 13,0 %

SÄURE: 5,7 g/l

---

