

Baron Di Pauli



CARANO 2007

JAHRGANG

Nach einem außergewöhnlich milden Winter trieben die Reben so früh aus wie noch nie. Auch April und Mai waren überdurchschnittlich warm, sodass Mitte Mai die Blüte in allen Lagen schon vorüber war. Dieser 3-wöchige Vegetationsvorsprung hielt sich bis zur Ernte.

VINIFIKATION

Spontangärung im offenen Gärständer, vierwöchige Maischematzeration, Mitte Oktober ins Barrique (50% neue Fässer), spontaner Säureabbau. 16 Monate im kleinen Fass mit einem Abstich.

Abfüllung Ende April 2009 mit leichter Filtration

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Herrliches Herbstwetter erlaubten es den Lesezeitpunkt auf die optimale Reife abzustimmen. Die Rotweine versprechen, die Besten der letzten zehn Jahre zu werden.

LAGE/BODEN

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

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

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Ein dichtes Rubinviolett. Intensive Noten nach Kakao, Veilchen und reifen Steinobst. Kompakter Gaumen mit dichtem Tannin, im Finale anhaltend und lang.

SORTENSPIEGEL: *100% Lagrein*

ERTRAG: *40 hl/ha*

ALKOHOL: *13,5%*

SÄURE: *5,4 g/l*

