

Baron Di Pauli



CARANO 2009

JAHRGANG

Ein kühler und niederschlagsreicher Winter leitete das Jahr 2009 ein und wurde dann von einer warmen Periode rund um den Austrieb der Reben abgelöst. Dies bewirkte eine schnelle Blütezeit und eine rasche Entwicklung der Trauben. Der Sommer war warm und trocken. Bis zum Herbst lag der Reifevorsprung im Verhältnis zum Vorjahr bei 14 Tagen. Dieser Jahrgang zeichnete sich durch eine hohe Zuckergradation und einer optimalen physiologischen Reife aus.

VINIFIKATION

Spontangärung im offenen Gärständer, eine Maischematzeration von 25 Tagen, Mitte Oktober ins Barrique (50% neue Fässer), spontaner Säureabbau. 18 Monate im kleinen Fass mit einem Abstich. Abfüllung im Juli 2011 mit leichter Filtration.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Durch den Reifevorsprung konnten die Trauben sehr gut ausreifen. Herrliches Herbstwetter schaffte die beste Voraussetzung für einen großen Lagrein.

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

Tiefdunkle Farbe, in der Nase Noten nach Kirsche, Brombeere und Pflaume. Im Gaumen zeigt sich der Wein sehr saftig mit würziger Note und geschmeidigem Tannin. Angenehm weich und rund im Finale.

SORTENSPIEGEL:	100% Lagrein
ERTRAG:	40 hl/ha
ALKOHOL:	13,5 %
SÄURE:	5,5 g/l

