

*Baron Di Pauli*



## DYNAMIS 2016 IGT

### ALLES IST MÖGLICH!

Manchmal werden Träume Wirklichkeit. Mit Phantasie, Willenskraft und einer Prise Glück lässt sich manch schlummerndes Potential (griech. Dynamis) entfalten. Dennoch ist es kaum zu glauben, dass die Weinstöcke des Höfl unterm Stein in der Lage sind, einen filigranen, lebendigen, lieblichen Riesling im Mosel-Stil hervorzubringen. Und doch wird mit diesem Wein aus Mythos Realität.

### JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit am Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus, getragen durch eine gut strukturierte Säure, während bei den Rotweinen die kräftigen Duftnoten bei passender Säure überzeugen.

### VINIFIKATION

Ganztraubenpressung, Spontangärung bei niedriger Temperatur im großen Holzfass, fünf Monate Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl.

### LAGE/BODEN

Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, ist ein auf 500 m über dem Meeresspiegel. Aus dem kräftigen, lehmigen Kalkschotterboden gehen sehr strukturierte Weine mit bedeutender Säure hervor.

### ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Strohgelb mit frischen Grünreflexen. Feiner Duft nach weißem Fruchtfleisch und Zitrusblüten mit mineralischen Feuerstahl-Noten. Am Gaumen das Spiel zwischen ausgewogener Säure und Süße in Kombination mit einer anhaltenden Mineralität. Geben Sie dem Wein etwas Zeit, um zu reifen und sein Potential voll auszuschöpfen.

---

SORTENSPIEGEL:	100% Riesling
ERTRAG:	50 hl/ha
ALCOHOL:	11,5 %
SÄURE:	8,0 %
RESTZUCKER:	18,0 g/l

---

