

Baron Di Pauli



## Enosi 2004

### Jahrgang

Der Austrieb im Frühjahr war später als normal. Im Sommer lagen die Temperaturen durchwegs unter 30°C, sodass die Reifung der Trauben nur langsam und stetig voranging. Die Ernte begann 10 Tage später als normal.

### Vinifikation

Beim Riesling machten wir Ganztraubenpressung und Edelstahlvergärung, der Sauvignon kam als Most zur Gärung ins Tonneaux, der Gewürztraminer wurde vor dem Pressen 8 Stunden mazeriert und der Most kam ebenfalls ins Tonneaux. Alle Weine lagerten 8 Monate auf der Feinhefe bevor im Mai die Assamblage gemacht wurde. Seit Ende Mai ist der Wein in der Flasche.

### Bedingungen während der Ernte

Kühles sonniges Herbstwetter erlaubte eine relativ späte Lese vollreifer, gesunder Trauben. Riesling und Sauvignon wurden am 06. Oktober, Gewürztraminer am 14. Oktober gelesen. Die Beerenhäute waren dick und knackig mit ausgeprägten Fruchtaromen.

### Lage/Boden

Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, auf 480 bis 550 m über dem Meeresspiegel gelegener Südosthang. Auf kräftigem, lehmigem Kalkschotterboden stehen sowohl 30 Jahre alte Pergelanlagen, als auch 10 Jahre alte Drahtrahmen, die bei extrem niedrigem Ertrag von 30 hl/ha Einzigartiges hervorbringen.

### Anmerkungen des Önologen

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen, in der Nase nach Pfirsich und Holunderblüten, feine Zitrusnoten, im Mund. Lebendig und Finessenreich mit feiner Säure und Mineralik.

### Daten

---

Sortenspiegel:	50% Riesling 35% Sauvignon 15% Gewürztraminer
Ertrag:	50 hl/ha
Alkohol:	13,5 %
Säure:	5.9 g/l

---