

Baron Di Pauli



## ENOSI 2006

### JAHRGANG

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

### 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 April ist der Wein in der Flasche.

### BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Herliches Herbstwetter erlaubte es, den Lesezeitpunkt auf die optimale Reife abzustimmen. Durch die kühlen Nachttemperaturen erreichten wir eine knackige Säure.

### 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.

---

SORTENSPIEGEL:	50% Riesling
	35% Sauvignon blanc
	15% Gewürztraminer
ERTRAG:	50 hl/ha
ALKOHOL:	13,5 %
SÄURE:	6,8 g/l

---

