

Baron Di Pauli



ENOSI 2007

JAHRGANG

Nach einem außergewöhnlich milden Winter trieben die Reben so früh aus wie noch nie. Der Vegetationsvorsprung hielt sich bis zur Ernte. Der kühle August und ein durchwegs sonniger September gaben den Ausschlag für einen großen Jahrgang.

VINIFIKATION

Beim Riesling und Weißburgunder machten wir Ganztraubenpressung und Edelstahlvergärung, der Sauvignon kam als Most zur Gärung ins Tonneaux,. Alle Weine lagerten 6 Monate auf der Feinhefe bevor im März die Assamblage gemacht wurde. Seit Ende März ist der Wein in der Flasche.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Die weißen Trauben konnten perfekt ausreifen und zum optimalen Zeitpunkt geerntet werden.

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 50 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:	55% Riesling
	35% Sauvignon blanc
	10% Weißburgunder
ERTRAG:	50 hl/ha
ALKOHOL:	13,5 %
SÄURE:	7,0 g/l

