

Baron Di Pauli



## ENOSI 2008

### JAHRGANG

Nach einem eher trockenen Winter begann das Weinjahr 2008 mit relativ starken und konstanten Niederschlägen bis in den Sommer hinein. Ein angenehm milder und sehr sonniger Herbst zeichnete sich verantwortlich für Frucht und angenehmer Säure.

### VINIFIKATION

Beim Riesling und Weißburgunder machten wir Ganztraubenpressung und Edelstahlvergärung, der Sauvignon kam als Most zur Gärung ins Tonneaux,. Alle Weine lagerten 5 Monate auf der Feinhefe bevor im März die Assamblage gemacht wurde. Seit Ende März ist der Wein in der Flasche.

### BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Vor und während der Ernte herrschten die besten Voraussetzungen für harmonische, fruchtige Weine mit angenehmer Säurestruktur.

### 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 über 10 Jahre alte Drahtrahmen, die bei extrem niedrigem Ertrag von 50 hl/ha Einzigartiges hervorbringen.

### ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Die knackige Säure und Mineralität des Riesling, die Nuancen von Zitrusfrucht und Holunder des Sauvignon und die lebendige Frische des Weißburgunder, machen den Enosi zu einen der komplexesten Weine.

---

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

---

