

Baron Di Pauli



ENOSI 2009

JAHRGANG

Ein kühler und niederschlagsreicher Winter leitete das Jahr 2009 ein und wurde dann von einer warmen Periode rund um den Austrieb der Reben abgelöst. Dies bewirkte eine schnelle Blütezeit und eine rasche Entwicklung der Trauben. Der Sommer war warm und trocken. Bis zum Herbst lag der Reifevorsprung im Verhältnis zum Vorjahr bei 14 Tagen.

Dieser Jahrgang zeichnete sich durch eine hohe Zuckergradation und einer optimalen physiologischen Reife aus.

VINIFIKATION

Beim Riesling und Weißburgunder machten wir Ganztraubenpressung und Edelstahlvergärung, der Sauvignon wurde 12 Stunden vor dem Pressen mazeriert und kam als Most zur Gärung zum Teil ins Tonneaux. Alle Weine lagerten 6 Monate auf der Feinhefe bevor im März die Assamblage gemacht wurde. Seit Mitte März ist der Wein in der Flasche.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Durch den Reifevorsprung konnten die Trauben sehr gut ausreifen. Herrliches Herbstwetter erlaubte es, den Lesezeitpunkt auf die optimale Reife abzustimmen.

LAGE/BODEN

Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, ist ein auf 480 bis 550 m über dem Meeresspiegel gelegener Südosthang. Auf kräftigem, lehmigem Kalkschotterboden stehen sowohl über 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

Mittleres Grüngelb mit feinen Goldreflexen. In der Nase frische Stachelbeerfrucht, eine einladende Pfirsichblüte, reife Ananas und Maracuja. Im Gaumen sehr finessenreich mit mineralischer Textur und knackiger Säure, feine Zitrusfrucht im Nachhall.

SORTENSPIEGEL:	<i>50% Riesling</i>
	<i>40% Sauvignon blanc</i>
	<i>10% Weißburgunder</i>
ERTRAG:	<i>50 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>13,5%</i>
SÄURE:	<i>7,0 g/l</i>

