

Baron Di Pauli



ENOSI 2013

JAHRGANG

Kühle niederschlagsreiche Wintermonate bescherten unserer Weinbauregion endlich wieder mal einen zeitlich durchschnittlichen Austrieb der Reben Anfang April. Der „Rückstand“ von ca. 2-3 Wochen zum Weinbaujahr 2012 zog sich durch das ganze Jahr und konnte auch durch die sehr heißen Monate Juli und August nicht eingeholt werden. Die Reife der Trauben konnte bei idealsten Bedingungen starten, und die Weinlese begann mit der Anlieferung der ersten Trauben am 12. September. Kühlere Erntetemperaturen durch die spätere Lese und schönes Herbstwetter waren dann ausschlaggebend für gesundes und reifes Traubenmaterial. Die Weißweine des Jahrganges 2013 sind von sensationeller Qualität, geprägt von intensiver sortentypischer Frucht, frischer Säure und harmonischer Struktur.

VINIFIKATION

Beim Riesling Ganztraubenpressung und Vergärung im Edelstahl. Beim Sauvignon 12-stündige Mazeration, Gärung im großen Holzfass und Edelstahl. Zehn Monate auf der Feinhefe mit regelmäßiger Battonage. Abfüllung Juni 2014.

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 gedeihen 15-25 Jahre alte Reben auf 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:	55% Riesling 45% Sauvignon Blanc
ERTRAG:	50 hl/ha
ALKOHOL:	13,5 %
SÄURE:	7,3 g/l

