

Baron Di Pauli



ENOSI 2014

ZWEI SEELEN

Die beiden Charakterköpfe Riesling und Sauvignon verbinden sich im Enosi (griech. Vereinigung) zu einer ungewöhnlichen Cuvée. In einem ausgeglichenen Kampf ringen die beiden eng umschlungen um die Oberhand. Der Wein beeindruckt durch seine faszinierend wandelbare Persönlichkeit und macht das Öffnen jeder Flasche zu einer spannenden Überraschung.

JAHRGANG

Der milde und regnerische Winter mit Temperaturen deutlich über dem Normalwert hat Mitte März zu einem um drei Wochen verfrühten Austrieb der Reben geführt. Dieser Vorsprung des Vegetationsbeginns ging allerdings in den besonders frischen und regnerischen Sommermonaten verloren, was zu einem hohen Arbeitsaufwand von Seiten der Bauern führte. Während der Ernte führten die relativ niedrigen Temperaturen zu einer langsamen und ausgedehnten Reife. Die Weißweine haben deutlich von den niedrigen Temperaturen profitiert und bescheren uns frische, ausdrucksstarke und mineralische Weine mit straffer 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.

SORTENSPIEGEL:	55% Riesling 45% <i>Sauvignon Blanc</i>
ERTRAG:	50 hl/ha
ALCOHOL:	13,5 %
SÄURE:	5,7 ‰
RESTZUCKER:	2,3 g/l

