

*Baron Di Pauli*



## ENOSI 2015 IGT

### 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

Das Jahr 2015 zeichnete sich durch einen sehr heißen Sommer aus, der sich rund um den See auch in Form von Wasserknappheit zeigte. Zunächst deutete alles auf eine frühe Ernte hin. Schließlich begann sie jedoch nur einige Tage früher als normalerweise, am 1. September, da die extreme, trockene Hitze die Wachstumsentwicklung signifikant verlangsamt hatte. Die Ernte ging am 27. Oktober zu Ende und verspricht großartige Ergebnisse. Die Weißweine zeichnen sich durch relativ hohe Zuckergradationen und milde Säure bei ausgeprägter Fruchtaromatik aus.

### 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 2016.

### 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:	60% Riesling 40% Sauvignon Bl.
ERTRAG:	50 hl/ha
ALCOHOL:	13,5 %
SÄURE:	7,2 ‰
RESTZUCKER:	3,0 g/l

---

