

Baron Di Pauli



## Exilissi 2003

### Jahrgang

Der Austrieb begann früh, im feucht-warmen Frühling 2003. Die Blüte Mitte Mai, ebenso. Der Sommer war sehr heiß und trocken, es gab kaum Niederschlag. Mitte Oktober setzte Niederschlag ein. Die Lese war extrem früh. Aber dann war die Freude groß: Es konnten perfekt ausgereifte Trauben geerntet werden.

### Vinifikation

Mehrtägige Kaltmazeration der entrappten Trauben, Spontangärung des ungeklärten Mostes in 500l fassenden Eichenfässern, weitere 12monatige Reifezeit in selbigen Fässern, Abfüllung im Januar 2005.

### Bedingungen während der Ernte

Herrliches Herbstwetter mit Sonne pur den ganzen September hindurch. Anfang Oktober kühlte es merklich ab. Die Lese erfolgte Ende Oktober mit 17,0% natürlichem Alkohol. Reife Fruchtaromen und gute Säurestruktur sind die Merkmale dieses Jahrganges.

### 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 10 Jahre alte Drahtrahmen, die bei extrem niedrigem Ertrag von 30hl/ha Einzigartiges hervorbringen.

### Anmerkungen des Önologen

Ein wirklicher Naturwein, ausdrucksstark und individuell, keinesfalls aber einfach im Zugang. Für mich ist dieser Wein ein faszinierendes und spannendes Erlebnis. Er öffnet sich nur langsam, braucht viel Luft, gewinnt mit dem Dekantieren. Bereitet mir Spaß zum cremigen, gereiften Käse und zur Gänsestopfleber.

### Daten

Sortenspiegel:	Gewürztraminer 100 %
Ertrag:	30 hl/ha
Alcohol:	16,5 %
Säure:	4,7 g/l
Restzucker:	20 g/l