

Baron Di Pauli



EXILISSI 2004

JAHRGANG

Der Austrieb im Frühjahr war später als normal. Im Sommer lagen die Temperaturen durchwegs unter 30°C, sodass die Reifung der Trauben nur langsam und stetig voranging. Die Ernte begann 10 Tage später als normal.

VINIFIKATION

Mehrtägige Kaltmazeration der entrappten Trauben, Spontangärung des ungeklärten Mostes in 500 l fassenden Eichenfässern, weitere 12monatige Reifezeit in selbigen Fässern, Abfüllung im Februar 2006.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Kühles sonniges Herbstwetter bis in den späten Oktober erlauben eine späte Lese der voll ausgereiften Trauben. Die Lese erfolgt am 30. Oktober mit 23,4° KMW. Dicke und knackige Beerenhäute waren die Basis eines ausgeprägten Blumen-Fruchtaromas.

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.

SORTENSPIEGEL:	100% Gewürztraminer
ERTRAG:	30 hl/ha
ALKOHOL:	15,5 %
SÄURE:	4,2 g/l
RESTZUCKER:	9,0 g/l

