

Baron Di Pauli



EXILISSI 2006

JAHRGANG

Trocken und warm waren der Juni und Juli, sodass die Trauben klein und die Menge gering blieben. Kalt und regnerisch der August, sonnig der September und Oktober. Der Jahrgang ist fruchtbetont mit gut strukturierten Weinen.

VINIFIKATION

Mehrtägige Kaltmazeration der entrappten Trauben, Spontangärung des ungeklärten Mostes in 500 l fassenden Eichenfässern, weitere 12monatige Reifezeit in selbigen Fässern, Abfüllung im Februar 2007.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Herrliches Herbstwetter erlaubte es, den Lesezeitpunkt auf die optimale Reife abzustimmen. Durch die kühlen Nachttemperaturen erreichten wir eine knackige Säure.

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.

SORTENSPIEGEL:	100% Gewürztraminer
ERTRAG:	30 hl/ha
ALKOHOL:	15,5 %
SÄURE:	4,7 g/l
RESTZUCKER:	9,0 g/l

