

Baron Di Pauli



EXILISSI 2009

JAHRGANG

Ein kühler und niederschlagsreicher Winter leitete das Jahr 2009 ein und wurde dann von einer warmen Periode rund um den Austrieb der Reben abgelöst. Dies bewirkte eine schnelle Blütezeit und eine rasche Entwicklung der Trauben. Der Sommer war warm und trocken. Bis zum Herbst lag der Reifevorsprung im Verhältnis zum Vorjahr bei 14 Tagen.

Dieser Jahrgang zeichnete sich durch eine hohe Zuckergradation und einer optimalen physiologischen Reife aus.

VINIFIKATION

Mehrtägige Mazeration der entrappten Trauben, Spontangärung des ungeklärten Mostes in 500 l fassenden Eichenfässern, weitere 13 Monate Reifezeit in selbigen Fässern. Abfüllung im November 2010.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Durch den Reifevorsprung konnten die Trauben sehr gut ausreifen. Herrliches Herbstwetter erlaubte es, den Lesezeitpunkt auf die optimale Reife abzustimmen.

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 stehen sowohl über 30 Jahre alte Pergelanlagen, als auch über 10 Jahre alte Drahtrahmen, die bei extrem niedrigem Ertrag von 30hl/ha Einzigartiges hervorbringen.

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

In der Farbe zeigt der Gewürztraminer ein ausgeprägtes Goldgelb. In der Nase finden wir feinste Aromen nach Gewürznelken und Rosenblätter, etwas Aprikose und Honig durch sehr reifes Traubenmaterial. Sehr komplex im Gaumen, mit einem hohen Lagerpotential. Er öffnet sich nur langsam, braucht viel Luft und gewinnt mit dem Dekantieren.

SORTENSPIEGEL:	<i>100% Gewürztraminer</i>
ERTRAG:	<i>30 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>15,5 %</i>
SÄURE:	<i>5,3 g/l</i>
RESTZUCKER:	<i>9,0 g/l</i>

