

Baron Di Pauli



EXILISSI 2010

JAHRGANG

Nach einem trockenen und durchschnittlich kalten Winter begann der Frühling mit sehr wechselhaftem Wetter. Auf den April mit überdurchschnittlich vielen Sonnenstunden folgte ein verregneter und kalter Mai, der den Blüteverlauf und damit den weiteren Jahreszyklus stark beeinflusst hat.

Nach dem extrem trockenen und heißen Juli folgte noch eine weitere Regenperiode im August, bevor bei schönem Herbstwetter Anfang September die Ernte begann. Das Wetter während den zehn Wochen Erntezeit war schön und nur von vereinzelt Regentagen unterbrochen.

Bedingt durch die wechselhaften Witterungsverhältnisse, ist die Ernte im Jahr 2010 mengenmäßig sehr gering ausgefallen. Die Weine glänzen dafür mit herausragenden Qualitäten: die Weißen mit viel Fruchttypizität, eleganter Säure und Frische, die Roten mit feinem Körper und saftig eleganten Gerbstoffen.

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>

