

Baron Di Pauli



EXILISSI 2012

JAHRGANG

Nach einem sehr trockenen und warmen Winter kam es im Frühjahr zum bisher frühesten Austrieb der Reben in der Geschichte des modernen Weinbaus in Südtirol.

Die relativ kühlen Monate April und Mai sorgten dann für eine Verzögerung der Vegetationsphasen. Der Sommerbeginn war etwas kühl und feucht und brachte genügend Niederschläge für eine optimalen Reifebeginn. Der Reifeprozess wurde auch von einem sehr trockenen und warmen August positiv beeinflusst. Zu Erntebeginn präsentierte sich das Herbstwetter sehr schön mit einigen wenigen Regentagen während der ganzen Lese. So konnten alle Traubensorten in den unterschiedlichsten Lagen optimal ausreifen.

Die Weißweine des Jahrganges 2012 sind von außergewöhnlicher Qualität, schöner Frucht und Säure sowie harmonischer Struktur.

Die Rotweine präsentieren sich sehr fruchtbetont, mit ausgeprägtem sortentypischen Charakter und saftigen Gerbstoffen.

VINIFIKATION

Lange Mazeration der entrappten Trauben, Spontangärung des Mostes in 500 l fassenden Eichenfässern, weitere 10 Monate Reifezeit in selbigen Fässern.

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 40hl/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>35 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>15,0%</i>

