

Baron Di Pauli



EXILISSI 2013

DER DUFT DER TRÄUME

Ein Wein wie flüssiges Licht. Und doch bleibt das Wesentliche für die Augen unsichtbar und offenbart sich nur Nase und Mund: Der betörende Duft der Rosen im Weinberg weckt die Geheimnisse des Sommers aus ihrem Dornröschenschlaf und klingt mit süßer Würze auf der Zunge nach.

JAHRGANG

Kühle niederschlagsreiche Wintermonate bescherten unserer Weinbauregion endlich wieder mal einen zeitlich durchschnittlichen Austrieb der Reben Anfang April. Der „Rückstand“ von ca. 2-3 Wochen zum Weinbaujahr 2012 zog sich durch das ganze Jahr und konnte auch durch die sehr heißen Monate Juli und August nicht eingeholt werden. Die Reife der Trauben konnte bei idealsten Bedingungen starten, und die Weinlese begann mit der Anlieferung der ersten Trauben am 12. September. Kühlere Erntetemperaturen durch die spätere Lese und schönes Herbstwetter waren dann ausschlaggebend für gesundes und reifes Traubenmaterial. Die Weißweine des Jahrganges 2013 sind von sensationeller Qualität, geprägt von intensiver sortentypischer Frucht, frischer Säure und harmonischer Struktur.

VINIFIKATION

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

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>
ALCOHOL:	<i>15,5 %</i>
SÄURE:	<i>5,4 ‰</i>
RESTZUCKER:	<i>8,4 g/l</i>

