

Baron Di Pauli



# EXILISSI 2015

GEWÜRZTRAMINER  
RISERVA DOC

<b>SORTE:</b>	Gewürztraminer	<b>ALKOHOL:</b>	15,0 %
<b>ERTRAG:</b>	35 hl/ha	<b>SÄURE:</b>	4,4 g/l
<b>FLASCHEN:</b>	2.800	<b>RESTZUCKER:</b>	7,0 g/l



## 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

Das Jahr 2015 zeichnete sich durch einen sehr heißen Sommer aus, der sich rund um den See auch in Form von Wasserknappheit zeigte. Zunächst deutete alles auf eine frühe Ernte hin. Schließlich begann sie jedoch nur einige Tage früher als normalerweise, am 1. September, da die extreme, trockene Hitze die Wachstumsentwicklung signifikant verlangsamt hatte. Die Ernte ging am 27. Oktober zu Ende und verspricht großartige Ergebnisse. Die Weißweine zeichnen sich durch relativ hohe Zuckergradationen und milde Säure bei ausgeprägter Fruchtaromatik aus.

## VINIFIKATION

Lange Mazeration der entrappten Trauben, Spontangärung des Mostes im großen Holzfass, weitere zehn Monate Reifezeit im selbigen Fass.

## 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.

## DEGUSTATIONSNOTIZ

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 am Gaumen, mit einem hohen Lagerpotential.