

Baron Di Pauli



## KALKOFEN 2005

### JAHRGANG

Geringe Erträge und ausgeglichene Weine sind das Resümee des Jahrgangs 2005. Durch Trockenheit im Juni und Juli sind die Traubenbeeren klein geblieben, Ende August sah alles nach einem Jahrhundertjahrgang aus. Relativ viel Regen im September haben einen guten, von Mineralik geprägten Jahrgang daraus gemacht.

### VINIFIKATION

Die kleinbeerigen Vernatschtrauben stammen von den ältesten Reben des Weinberges und wurden für diesen Wein von Hand selektiert. Die Gärung erfolgte spontan im Holzgärbottich mit einer zehntägigen Mazerationszeit. Der Säureabbau erfolgte im Tonnaeux. Nach sechsmonatiger Reifung im 2jährigen Tonneaux, wurde der Wein Ende April abgefüllt.

### BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Unbeständiges Herbstwetter gepaart mit später Reife erforderten mehrere Lesegänge. Durch rigoroses Ausselektionieren ist die Traubenmenge sehr klein geworden, das Resultat waren jedoch gesunde und perfekt ausgereifte Trauben.

### LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 300 m bis 400 m über dem Meeresspiegel.

Nach Südosten geneigter Moränenschuttkegel mit Kalkschotter, Porphy und Quarzsand (mineralisch) und ausreichend Lehm (Körper). Mediterranes Mikroklima

### ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Kalterersee wie ich ihn mir vorstelle, von Feinfruchtigkeit, Mineralik und Finesse geprägt. Struktur und Rückgrad sind zwar vorhanden, halten sich aber vornehm im Hintergrund

---

SORTENSPIEGEL: 100% Vernatsch

ERTRAG: 50 hl/ha

ALKOHOL: 13,0 %

SÄURE: 4,7 g/l

---

