

Baron Di Pauli



KALKOFEN 2011

JAHRGANG

Nach einem trockenen und durchschnittlich kalten Winter begann der Frühling mit sehr wechselhaftem Wetter. Auf den April mit überdurchschnittlich vielen Sonnenstunden folgte ein verregener 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 Rotweine präsentieren sich mit feinem Körper und saftig eleganten Gerbstoffen.

VINIFIKATION

Die kleinbeerigen Vernatschtrauben stammen von den ältesten Reben des Weinberges und werden für diesen Wein von Hand selektiert. Die Gärung erfolgte spontan im Holzgärbottich mit einer zehntägigen Mazerationszeit. Der Säureabbau erfolgte im Tonneaux. Nach sechsmonatiger Reifung im 2-3 jährigen Tonneaux, wurde der Wein im April abgefüllt.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Die Vernatschtrauben konnten perfekt ausreifen und zum optimalen Zeitpunkt geerntet werden.

LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 250 m bis 390 m über dem Meeresspiegel.

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

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Dieser Wein ist ein pures Vergnügen. Seine Struktur, vor allem seine samtigen Tannine machen ihn so einzigartig. Sein Aromabuket ist intensiv und vielfältig. Er besticht vor allem durch seinen Duft nach Waldfrüchte und durch seine Mineralität.

SORTENSPIEGEL: 100% Vernatsch

ERTRAG: 50 hl/ha

ALKOHOL: 13,0 %

SÄURE: 4,3 g/l

