

Baron Di Pauli



KALKOFEN 2012

JAHRGANG 2012

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

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 achtmonatiger Reifung im 2-jährigen Tonneaux, wurde der Wein im Mai 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: 60 hl/ha

ALKOHOL: 13,0 %

SÄURE: 4,3 g/l

