

Baron Di Pauli



KALKOFEN 2015

PHÖNIX AUS DER ASCHE

Unterschätzt, vernachlässigt, dem Verfall preisgegeben wie der Kalkbrennofen im Weinberg, von dem er seinen Namen hat. Der autochthone Vernatsch wurde lange Zeit als hässliches Entlein verspottet und belächelt. Doch nun erhebt er sich wie ein Phönix aus der Asche und offenbart in diesem Kalterersee seine burgundische Eleganz. Ganz und gar kein Alltagswein, auch wenn man ihn wegen seiner fast unbeschränkten Anpassungsfähigkeit jeden Tag trinken könnte.

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 Rotweine sind konzentriert, warm und reif, wie es sie schon seit Jahren nicht mehr gab.

VINIFIKATION

Die kleinbeerigen Vernatschtrauben stammen von den ältesten Reben des Weinberges und werden für diesen Wein von Hand selektiert. Die Gärung erfolgt im Holzgärbottich mit einer zehntägigen Mazerationszeit. Nach achtmonatiger Reifung im großen Holzfass, 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, Porphyrit 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 Aromabukett ist intensiv und vielfältig. Er besticht vor allem durch seinen Duft nach Waldfrüchte und durch seiner Mineralität.

SORTENSPIEGEL: 100% Vernatsch

ERTRAG: 60 hl/ha

ALKOHOL: 12,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 4,6 ‰

