

Baron Di Pauli



KALKOFEN 2018

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC
VIGNA ARZENHOF

SORTE:	Vernatsch	ALKOHOL:	13,0 %
ERTRAG:	60 hl/ha	SÄURE:	4,5 g/l
FLASCHEN:	14.000	RESTZUCKER:	1,5 g/l

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

Insgesamt waren die Witterungsbedingungen im Weinbaujahr 2018 sehr gut. Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgten für ausreichend Feuchtigkeit und damit für ideale Befruchtungsverhältnisse. Viel Sonnenschein und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Sommer und Herbst führten zu Trockenheit, die durch einige starke Gewitter im August ausgeglichen werden konnte. Durch die optimale Wetterlage im Spätsommer konnte ein gesundes und reifes Traubengut gelesen werden.

VINIFIKATION

Die kleinbeerigen Vernatschtrauben stammen von den ältesten Reben des Weinhofes und werden für diesen Wein von Hand selektioniert. Die Gärung erfolgt im Holzgärbottich mit einer zehntägigen Mazerationszeit; anschließend reift der Wein für sechs Monate im großen Holzfaß.

LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 250 m bis 390 m malerisch über dem Westufer des Kalterer Sees gelegen; nach Südosten geneigter Moränenschuttkegel mit Kalkschotter, Porphy und Quarzsand und ausreichend Lehm. Mediterranes Mikroklima.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Dieser Wein ist pures Vergnügen. Seine Struktur, vor allem seine samtigen Tannine machen ihn so einzigartig. In der Nase besticht dieser Kalterersee mit intensiven Fruchtaromen und filigran würzigen Nuancen. Ein eleganter, lebendiger Rotwein mit einem überzeugenden Finish.

