

Baron Di Pauli



KINESIS 2015

ALLES FLIESST

Die Welt ist in ständiger Bewegung (griech. Kinesis). Aus Wasser, Luft und Licht entstehen Trauben, Trauben wandeln sich zu Wein, und Wein wird zu purem Genuss. Ein vollkommener Moment der Ruhe inmitten von Chaos und Veränderung – ist es das, was man Glück nennt?

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 Weißweine zeichnen sich durch relativ hohe Zuckergradationen und milde Säure bei ausgeprägter Fruchtaromatik aus.

VINIFIKATION

Zwölfstündige Kaltmazeration, Gärung im Stahltank, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl.

LAGE/BODEN

Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, ist ein auf 500 m über dem Meeresspiegel. Aus dem kräftigen, lehmigen Kalkschotterboden gehen sehr strukturierte Weine mit bedeutender Säure hervor.

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Leuchtendes Gelb. Feine Duftnoten von Stachelbeere und weißen Blüten vereinen sich mit der Erinnerung an exotische Früchte und Gewürze. Komplexe Struktur und Länge am Gaumen, elegante Frische und Säure.

SORTENSPIEGEL:	<i>100% Sauvignon</i>
ERTRAG:	<i>50 hl/ha</i>
ALCOHOL:	<i>15,0 %</i>
SÄURE:	<i>6,1 ‰</i>
RESTZUCKER:	<i>2,5 g/l</i>

