

Baron Di Pauli



KINESIS 2018

SAUVIGNON
DOC



SORTE:	Sauvignon Blanc	ALKOHOL:	14,0 %
ERTRAG:	50 hl/ha	SÄURE:	6,1 g/l
FLASCHEN:	5.500	RESTZUCKER:	2,0 g/l

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

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

Zwölfstündige Kaltmazeration, Gärung imahltank, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe im Edeltahl.

LAGE/BODEN

Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, auf 500 m ü.M.; aus dem kräftigen, lehmigen Kalkschotterboden gehen sehr strukturierte Weine mit bedeutender Säure hervor.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Leuchtendes Gelb. Feine Duftnoten von Stachelbeere und weißen Blüten vereinen sich mit Aromen von exotischen Früchten und Gewürzen. Komplexe Struktur und Länge am Gaumen, elegante Frische und Säure.