

Baron Di Pauli



EXILISSI ICE 2004

JAHRGANG

Der Austrieb im Frühjahr war später als normal. Im Sommer lagen die Temperaturen durchwegs unter 30°C, sodass die Reifung der Trauben nur langsam und stetig voranging. Die Ernte begann 10 Tage später als normal.

VINIFIKATION

Schonende Pressung des delikaten Lessegutes. Vergärung des ungeklärten Mostes in einem 500 l Tonneaux, weitere 8 Monate Reife im selben Fass. Abfüllung im Juni 2006 mit anschließender 2jähriger Flaschenreife.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Ein sonniger, aber kalter Spätherbst erlaubte das Lesen des sehr reifen Traubenmaterials bei einer Temperatur von -9° C.

LAGE/BODEN

Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, auf 480 bis 550 m über dem Meeresspiegel gelegener Südosthang. Auf kräftigem, lehmigem Kalkschotterboden stehen sowohl 30 Jahre alte Pergelanlagen, als auch 10 Jahre alte Drahtrahmen, die bei extrem niedrigem Ertrag von 15hl/ha Einzigartiges hervorbringen.

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Einem einzigartigen Glücksfall ist es zu verdanken, dass aus einer Spätlese ein Eiswein geworden ist. Ich liebe diesen Fruchtbombenektar. Einerseits enorm konzentriert, andererseits filigran und mit einem für diese Sorte erstaunlichem Säurespiel. Lang und aromatisch mit fruchtsüßem Abgang.

SORTENSPIEGEL:	100% Gewürztraminer
ERTRAG:	15 hl/ha
ALKOHOL:	9,0 %
SÄURE:	7,0 g/l
RESTZUCKER:	330,0 g/l

