

Baron Di Pauli



EXILISSI SELL 2007

JAHRGANG

Nach einem außergewöhnlich milden Winter trieben die Reben so früh aus wie noch nie. Auch April und Mai waren überdurchschnittlich warm, sodass Mitte Mai die Blüte in allen Lagen schon vorüber war. Dieser 3-wöchige Vegetationsvorsprung hielt sich bis zur Ernte. Der kühle August und ein goldener September haben es wieder einmal bewiesen: Entscheidend für die Qualität sind die letzten Wochen vor der Lese.

Weißer wie Roter konnten perfekt ausreifen und zum optimalen Zeitpunkt geerntet werden. Daher hat die Lese auch so lange gedauert wie nie. Die ersten Trauben kamen am 21. August in den Keller, die letzten am 24. Oktober. Insgesamt sollte es ein sehr guter Jahrgang sein. Die Rotweine versprechen, die Besten der letzten zehn Jahre zu werden.

VINIFIKATION

Schonende Pressung des delikaten Lesegutes. Vergärung des ungeklärten Mostes in 500 l Tonneaux, weitere 15 Monate Reife im selben Fass. Abfüllung im März 2009.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Ein sonnig warmer Spätherbst erlaubte es, dass die Trauben bis Mitte November hängen blieben und ermöglichte somit die Lese eines sehr reifen Traubenmaterials.

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 über 10 Jahre alte Drahtrahmen, die bei extrem niedrigem Ertrag von 25hl/ha Einzigartiges hervorbringen.

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Eine enorm konzentrierte Spätlese mit intensiven Duftnoten nach Rosinen, Marillen und Gewürzen. Am Gaumen sehr geschmeidig und lang. Im Finale finden sich mineralische Komponenten wieder.

SORTENSPIEGEL:	100% Gewürztraminer
ERTRAG:	25 hl/ha
ALKOHOL:	13,5 %
SÄURE:	6,8 g/l
RESTZUCKER:	140,0 g/l

