Baron Di Pauli

EXIL
2023

GEWÜRZTRAMINER
DOC

SORTE:	Gewürztraminer	**ALKOHOL:**	14,5 %
ERTRAG:	50 hl/ha	**SÄURE:**	5,2 g/l
FLASCHEN:	6.000	**RESTZUCKER:**	8,5 g/l

FERNWEH NACH NEUEN WELTEN

Überschwänglich, aromatisch und würzig, aber doch mit einer trockenen Nüchternheit steht dieser Wein zwischen zwei Welten. Ein Kind des Nordens mit einer unbändigen Sehnsucht nach Exotik, die ihn wie Marco Polo gen Osten zieht.

JAHRGANG

Das Weinbaujahr 2023 war geprägt von wechselhaftem Wetter und erforderte besonders viel Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weinberg. Ein schneearmer Winter und warmer März beschleunigten den Vegetationsstart. Ein durchschnittlicher April und ein regenreicher Mai führten zu einer Blüte nahe dem langjährigen Mittelwert. Der Juni war unbeständig, mit Hitzewellen und Trockenheit. Der Juli brachte viel Regen gepaart mit teils sehr heißen Tagen. Trotz extremer Temperaturschwankungen im August bescherte uns ein goldener Herbst eine erfolgreiche Weinlese mit insgesamt sehr guten Traubenqualitäten.

VINIFIKATION

Der Wein durchläuft eine zwölfstündige Kaltmazeration, gefolgt von der Gärung im Stahltank. Anschließend lagert er fünf Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.

LAGE/BODEN

Die Trauben stammen vom Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, das auf 500 m über dem Meeresspiegel liegt. Aus dem kräftigen, lehmigen Kalkschotterboden entstehen sehr strukturierte Weine mit ausgeprägter Säure.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Der Wein zeigt ein intensives Gelb mit feinen Goldreflexen. Er beeindruckt mit einer komplexen Aromatik von Nelken, Litschi und Rosenblüten. Am Gaumen präsentiert er sich extrem konzentriert und strukturiert, erinnert an reife Früchte mit mediterranen Noten und hat einen würzigen Nachhall.

BARON DI PAULI | info@barondipauli.com | www.barondipauli.com