

Baron Di Pauli



KINESIS 2021

SAUVIGNON
DOC



SORTE:	Sauvignon Blanc	ALKOHOL:	14,0 %
ERTRAG:	50 hl/ha	SÄURE:	6,5 g/l
FLASCHEN:	4.000	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

Die Wintermonate waren vorwiegend sonnig, aber ausgesprochen kalt. Die Temperaturen stiegen auch im Frühling nur zögerlich an und verlangsamten so die Entwicklungsphase der Reben. Ein warmer und sonniger Sommerbeginn konnte jedoch einiges wettmachen. August und Juli zeigten sich sehr abwechslungsreich, so startete die Weinlese relativ spät. Der regnerische September war eine große organisatorische Herausforderung, doch schlussendlich konnte die Ernte mit einem sehr guten Ergebnis abgeschlossen werden.

VINIFIKATION

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

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.