

Baron Di Pauli



ARZIO 2003

JAHRGANG

2003: Der Austrieb begann früh, im feucht-warmen Frühling 2003. Die Blüte Mitte Mai, ebenso. Der Sommer war sehr heiß und trocken, es gab kaum Niederschlag. Mitte Oktober setzte Niederschlag ein. Die Lese war extrem früh. Aber dann war die Freude groß: Es konnten perfekt ausgereifte Trauben geerntet werden

VINIFIKATION

Spontangärung im Holzgärbottich, 6-wöchige Maischemazeration, Anfang November ins neue Barrique, spontaner Säureabbau, 18 Monate im kleinen Fass mit 2 Abstichen, Abfüllung im Mai 2005 mit leichter Filtration.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Perfektes Herbstwetter und dadurch optimale Reife mit dicken knackigen Beerenhäuten. Ernte des Merlot am 15. September mit 21° KMW, Cabernet Franc am 26. September mit 21° KMW, Cabernet Sauvignon am 8. Oktober mit 20° KMW

LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 300 bis 400m über dem Meeresspiegel.

Nach Südosten geneigter Moränenschuttkegel mit Kalkschotter, Porphyry und Quarzsand (mineralisch) und ausreichend Lehm (Körper); Mediterranes Mikroklima

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Tiefdunkles Rubin, zarte Tabaknoten, reife Frucht nach Kirsche und Brombeere. Festes und komplexes Tannin mit süßem Kern, sehr langer und fruchtbetonter Abgang.

SORTENSPIEGEL:	<i>50% Merlot</i>
	<i>25% Cabernet Sauvignon</i>
	<i>25% Cabernet Franc</i>
ERTRAG:	<i>35 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>14,0 %</i>
SÄURE:	<i>4,8 g/l</i>

