

Baron Di Pauli



ARZIO 2004

JAHRGANG

2004: Der Austrieb im Frühjahr war später als normal. Im Sommer lagen die Temperaturen durchwegs unter 30°C und es gab ausreichend Niederschlag. Die Reife der Trauben entwickelte sich langsam, sodass die Ernte 10 Tage später als üblich begann.

VINIFIKATION

Spontangärung im Holzgärbottich, 6-wöchige Maischemazeration, Anfang November ins neue Barrique, spontaner Säureabbau, 18 Monate im kleinen Fass mit 2 Abstichen, Abfüllung im April 2006 mit leichter Filtration.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Sonniges Herbstwetter mit kühlen Nächten erlaubte eine Lese mit sehr guter Aroma- und Tanninreife. Dicke und knackige Beerenhäute waren die Basis für tiefdunkle Farbe. Merlot wurde am 04. Oktober, Cabernet Franc am 14. Oktober und Cabernet Sauvignon am 18. Oktober gelesen.

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

Extreme Selektion haben uns 2004 wenige aber hochwertige Flaschen Arzio beschert

SORTENSPIEGEL:	<i>50% Merlot</i>
	<i>25% Cabernet Sauvignon</i>
	<i>25% Cabernet Franc</i>
ERTRAG:	<i>35 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>13,50 %</i>
SÄURE:	<i>4,8 g/l</i>

