

Baron Di Pauli



ARZIO 2011

JAHRGANG

Nach einem eher trockenen und teils milden Winter kam es schon früh zum Austrieb der Reben. Die warmen Frühlingsmonate haben den Vegetationsbeginn und die Blüte positiv beeinflusst.

Nach einem etwas verregneten und kühlen Start in den Sommer folgte ab Anfang August eine konstante und langandauernde Schönwetterperiode mit sehr warmer und trockener Witterung, die auch während der ganzen Erntezeit anhielt. Das schöne Wetter förderte bei den Trauben eine zwar etwas frühere, dafür aber perfekte physiologische Reife.

Die Weißweine 2011 präsentieren sich mit schöner Frucht, jugendlicher Frische und harmonischer Struktur am Gaumen.

VINIFIKATION

Spontangärung im Holzgärbottich, 3-wöchige Maischemazeration, Anfang November ins Barrique (50% neue Fässer), spontaner Säureabbau, 18 Monate im kleinen Fass mit 2 Abstichen, Abfüllung Ende Mai 2010 mit leichter Filtration.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Herrliches Herbstwetter erlaubte es, den Lesezeitpunkt auf die optimale Reife abzustimmen. Das Resultat waren gesunde und reife Trauben mit ausgeprägtem Aroma.

LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 250 bis 380m über dem Meeresspiegel.

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

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Komplexes Fruchtroma, feste jedoch feine Tannine prägen den Jahrgang. Mit jedem Jahrgang wird dieser Wein tiefgründiger.

SORTENSPIEGEL:	50% Merlot
	25% Cabernet Sauvignon
	25% Cabernet Franc
ERTRAG:	35 hl/ha
ALKOHOL:	14,0 %
SÄURE:	5,1 g/l

