

Baron Di Pauli



ARZIO 2013

ADEL VERPFLICHTET

Der Arzenhof wurde von den Grafen d'Arzio e Vasio erbaut und ging im 19. Jahrhundert in den Besitz der Familie Baron Di Pauli über. Heute wurzeln hier die Reben des Arzio, des Flaggschiffs des Weinguts Baron Di Pauli. Ein großes Gewächs, das die noble Herkunft der Familie verkörpert. Ein finessenreicher, aristokratischer Wein, der Liebhaber großer Bordeaux-Weine begeistert.

JAHRGANG

Kühle niederschlagsreiche Wintermonate bescherten unserer Weinbauregion endlich wieder mal einen zeitlich durchschnittlichen Austrieb der Reben Anfang April. Der „Rückstand“ von ca. 2-3 Wochen zum Weinbaujahr 2012 zog sich durch das ganze Jahr und konnte auch durch die sehr heißen Monate Juli und August nicht eingeholt werden. Die Reife der Trauben konnte bei idealsten Bedingungen starten, und die Weinlese begann mit der Anlieferung der ersten Trauben am 12. September. Kühlere Erntetemperaturen durch die spätere Lese und schönes Herbstwetter waren dann ausschlaggebend für gesundes und reifes Traubenmaterial. Die Rotweine präsentieren sich sehr fruchtbetont, mit finessenreichem Charakter, elegantem Tannin und kraftvoller Struktur.

VINIFIKATION

Gärung im Holzgärbottich, 3-wöchige Maischemazeration, Anfang November ins Barrique (40% neue Fässer), spontaner Säureabbau, 18 Monate im kleinen Fass mit 2 Abstichen, Abfüllung Juli 2014 mit leichter Filtration.

LAGE/BODEN

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

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

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

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

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

