

Baron Di Pauli



# ARZIO CONSUL 2015

MERLOT  
RISERVA DOC

|                  |          |                    |         |
|------------------|----------|--------------------|---------|
| <b>SORTE:</b>    | Merlot   | <b>ALKOHOL:</b>    | 14 %    |
| <b>ERTRAG:</b>   | 35 hl/ha | <b>SÄURE:</b>      | 4,6 g/l |
| <b>FLASCHEN:</b> | 1.800    | <b>RESTZUCKER:</b> | 1,5 g/l |



## MINISTERWÜRDEN IM HABSBURGERREICH

Josef Baron Di Pauli Freiherr von Treuheim agierte in den Jahren 1898 und 1899 als Außenhandelsminister der k. und k. Monarchie und spannte ein länderübergreifendes Wirtschaftsnetz für die Habsburger, über das die Di Pauli'schen Weine bis an den Zarenhof nach St. Petersburg gelangten. In seinem Heimatdorf Kaltern ist er auch heute noch bekannt und geschätzt, weil er 1901 den bis dahin im Familienbesitz befindlichen Kalterer See an die Marktgemeinde übergab. Seinem Andenken ist diese Sonderedition des Arzio gewidmet.

## JAHRGANG

Das Jahr 2015 zeichnete sich durch einen sehr heißen Sommer aus, der sich rund um den See auch in Form von Wasserknappheit zeigte. Zunächst deutete alles auf eine frühe Ernte hin. Schließlich begann sie jedoch nur einige Tage früher als normalerweise, am 1. September, da die extreme, trockene Hitze die Wachstumsentwicklung signifikant verlangsamt hatte. Die Ernte ging am 27. Oktober zu Ende und verspricht großartige Ergebnisse. Die Rotweine sind konzentriert, warm und reif, wie es sie schon seit Jahren nicht mehr gab.

## VINIFIKATION

Gärung im Holzgärbottich, dreiwöchige Maischemazeration; Anfang November ins Barrique (40% neue Fässer), spontaner Säureabbau, 18 Monate im kleinen Holzfaß mit 2 Abstichen.

## LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 250 m bis 390 m malerisch über dem Westufer des Kalterer Sees gelegen; nach Südosten geneigter Moränenschuttkegel mit Kalkschotter, Porphyr und Quarzsand und ausreichend Lehm. Mediterranes Mikroklima.

## DEGUSTATIONSNOTIZ

Sattes Rubinrot. Facettenreiches Bouquet mit Aromen von getrockneten Pflaumen, Heidelbeere und Minze. Ebenso fruchtbetont aber auch würzig im Geschmack mit präsender Röstaromarik. Strukturstark, lang und tiefgründig, aber gleichzeitig auch elegant im Abgang.