

Baron Di Pauli



Carano 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 offenen Tonneaux, vierwöchige Maischematzeration, Ende Oktober ins Barrique (50% neue Fässer), spontaner Säureabbau. 20 Monate im kleinen Fass mit einem Abstich.

Abfüllung Ende Mai 2005 mit leichter Filtration

Bedingungen während der Ernte

Perfektes Herbstwetter und dadurch optimale Reife mit dicken knackigen Beerenhäuten. Ernte am 5. Oktober mit 14,10 % natürlichem Alkoholgehalt.

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

Es ist eine große Herausforderung auf diesem großen Terroir auf den Lagrein zu setzen. Der erste Jahrgang verspricht einiges für die nächsten Jahre.

Die Farbe ist schwarz-violett wie ein Tintenfleck, finessenreiches Spiel von reifer Kirsch- und Pflaumenfrucht mit Schokoladennoten in der Nase. Lebendige Säure und festes Tannin im Mund.

Daten

Sortenspiegel:	100% Lagrein
Ertrag:	40 hl/ha
Alkohol:	13.50 %
Säure:	5.4 g/l
