

Baron Di Pauli



CARANO 2004

JAHRGANG

Der Austrieb im Frühjahr war später als normal. Im Sommer lagen die Temperaturen durchwegs unter 30°C, sodass die Reifung der Trauben nur langsam und stetig voranging. Die Ernte begann 10 Tage später als normal.

VINIFIKATION

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

Abfüllung Ende Mai 2006 mit leichter Filtration

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Kühles und sonniges Herbstwetter erlaubte eine Lese mit optimaler physiologischer Reife. Dicke und knackige Beerenhäute waren die Basis für die tiefe Farbe. Die Ernte erfolgte am 14. Oktober mit 18,8°KMW

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 vertrauen. 2004 ist die natürliche Weiterentwicklung des ersten Jahrgangs 2003

Tiefdunkle Farbe, reife Fruchtaromen nach Kirsche und Pflaumen mit feingliedrigem sehr weichem Tannin

SORTENSPIEGEL: 100% Lagrein

ERTRAG: 40 hl/ha

ALKOHOL: 12,5 %

SÄURE: 5,6 g/l

