

*Baron Di Pauli*



## CARANO 2010

### JAHRGANG

Nach einem trockenen und durchschnittlich kalten Winter begann der Frühling mit sehr wechselhaftem Wetter. Auf den April mit überdurchschnittlich vielen Sonnenstunden folgte ein verregneter und kalter Mai, der den Blüteverlauf und damit den weiteren Jahreszyklus stark beeinflusst hat. Nach dem extrem trockenen und heißen Juli folgte noch eine weitere Regenperiode im August, bevor bei schönem Herbstwetter Anfang September die Ernte begann. Das Wetter während den zehn Wochen Erntezeit war schön und nur von vereinzelt Regentagen unterbrochen. Bedingt durch die wechselhaften Witterungsverhältnisse, ist die Ernte im Jahr 2010 mengenmäßig sehr gering ausgefallen. Die Weine glänzen dafür mit herausragenden Qualitäten: die Weißen mit viel Fruchttypizität, eleganter Säure und Frische, die Roten mit feinem Körper und saftig eleganten Gerbstoffen.

### VINIFIKATION

Spontangärung im offenen Gärständer, eine Maischematzeration von 25 Tagen, Mitte Oktober ins Barrique (50% neue Fässer), spontaner Säureabbau. 18 Monate im kleinen Fass mit einem Abstich.  
Abfüllung im Juli 2011 mit leichter Filtration.

### BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Durch den Reifevorsprung konnten die Trauben sehr gut ausreifen. Herrliches Herbstwetter schaffte die beste Voraussetzung für einen großen Lagrein.

### 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

Tiefdunkle Farbe, in der Nase Noten nach Kirsche, Brombeere und Pflaume. Im Gaumen zeigt sich der Wein sehr saftig mit würziger Note und geschmeidigem Tannin. Angenehm weich und rund im Finale.

---

SORTENSPIEGEL:	100% <i>Lagrein</i>
ERTRAG:	40 <i>hl/ha</i>
ALKOHOL:	13,5 %
SÄURE:	5,3 <i>g/l</i>

---

