

Baron Di Pauli



CARANO 2011

JAHRGANG

Nach einem eher trockenen und teils milden Winter kam es schon früh zum Austrieb der Reben. Die warmen Frühlingsmonate haben den Vegetationsbeginn und die Blüte positiv beeinflusst.

Nach einem etwas verregneten und kühlen Start in den Sommer folgte ab Anfang August eine konstante und langandauernde Schönwetterperiode mit sehr warmer und trockener Witterung, die auch während der ganzen Erntezeit anhielt. Das schöne Wetter förderte bei den Trauben eine zwar etwas frühere, dafür aber perfekte physiologische Reife.

Die Weißweine 2011 präsentieren sich mit schöner Frucht, jugendlicher Frische und harmonischer Struktur am Gaumen.

VINIFIKATION

Spontangärung im offenen Gäständer, eine Maischematzeration von 20 Tagen, Ende Oktober ins Barrique (50% neue Fässer), spontaner Säureabbau. 16 Monate im kleinen Fass mit einem Abstich.

Abfüllung im August 2013 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% Lagrein*

ERTRAG: *40 hl/ha*

ALKOHOL: *13,5 %*

SÄURE: *5,8 g/l*

