

Baron Di Pauli



# CARANO 2015

LAGREIN  
RISERVA DOC

<b>SORTE:</b>	Lagrein	<b>ALKOHOL:</b>	13,0 %
<b>ERTRAG:</b>	40 hl/ha	<b>SÄURE:</b>	5,2 g/l
<b>FLASCHEN:</b>	8.800	<b>RESTZUCKER:</b>	1,5 g/l



## BODENSTÄNDIGE WELTOFFENHEIT

Man muss wissen, wo man herkommt, um neue Wege beschreiten zu können. Der Name Carano erinnert an den heimatischen Ursprung der Familie Di Pauli im Fleimstal. Die autochthone und manchmal recht rustikale Sorte Lagrein präsentiert sich in diesem Wein mit weltoffenem Charakter und mondäner Eleganz.

## 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 Weißweine zeichnen sich durch relativ hohe Zuckergradationen und milde Säure bei ausgeprägter Fruchtaromatik aus.

## VINIFIKATION

Gärung im Holzgärbottich und anschließender langer Maischemazeration; nach dem spontanen Säureabbau Mitte November ins Barrique (30% neue Fässer), 16 Monate im kleinen Holzfaß mit einem Abstich.

## LAGE/BODEN

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

## DEGUSTATIONSNOTIZ

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.