

Baron Di Pauli



# CARANO 2021

LAGREIN RISERVA DOC  
VIGNA ARZENHOF

SORTE:	Lagrein	ALKOHOL:	13,5 %
ERTRAG:	40 hl/ha	SÄURE:	5,6 g/l
FLASCHEN:	9.000	RESTZUCKER:	2,0 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 welt offenem Charakter und mondäner Eleganz.

## JAHRGANG

Die Wintermonate waren vorwiegend sonnig, aber ausgesprochen kalt. Die Temperaturen stiegen auch im Frühling nur zögerlich an und verlangsamten so die Entwicklungsphase der Reben. Ein warmer und sonniger Sommerbeginn konnte jedoch einiges wettmachen. August und Juli zeigten sich sehr abwechslungsreich, so startete die Weinlese relativ spät. Der regnerische September war eine große organisatorische Herausforderung, doch schlussendlich konnte die Ernte mit einem sehr guten Ergebnis abgeschlossen werden.

## VINIFIKATION

Der Wein durchläuft eine Gärung im Holzgärbottich, gefolgt von einer 20-tägigen Maischemazeration. Nach dem spontanen Säureabbau Mitte November erfolgt die Reifung im Barrique, wo er 16 Monate lang lagert.

## LAGE/BODEN

Der Arzenhof, Kanzel, malerisch auf einer Höhe von 250 m bis 390 m über dem Westufer des Kalterer Sees gelegen, befindet sich auf einem nach Südosten geneigten Moränenschuttkegel. Der Boden besteht aus Kalkschotter, Porphyrt und Quarzsand sowie ausreichend Lehm. Durch dieses Terroir und das mediterrane Mikroklima entstehen hier einzigartige Bedingungen für den Weinbau.

## DEGUSTATIONSNOTIZ

Der Wein präsentiert sich mit einer tiefdunklen Farbe und offenbart in der Nase Noten von Kirsche, Brombeere und Pflaume. Am Gaumen zeigt er sich sehr saftig mit einer würzigen Note und geschmeidigem Tannin. Das Finale ist angenehm weich und rund.