

Baron Di Pauli



CARANO 2016

LAGREIN
RISERVA DOC

SORTE:	Lagrein	ALKOHOL:	14,0 %
ERTRAG:	40 hl/ha	SÄURE:	4,8 g/l
FLASCHEN:	7.200	RESTZUCKER:	1,0 g/l



BODENSTÄNDIGE WELTOFFENHEIT

Man muss wissen, wo man herkommt, um neue Wege beschreiten zu können. Der Name Carano erinnert an den heimatlichen 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

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit am Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus, getragen durch eine gut strukturierte Säure, während bei den Rotweinen die kräftigen Duftnoten bei passender Säure überzeugen. Die Vernatsch-Weine zählen zu den besten des letzten Jahrzehntes.

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, Porphyry 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.