

*Baron Di Pauli*



## DYNAMIS 2015

### ALLES IST MÖGLICH!

Manchmal werden Träume Wirklichkeit. Mit Phantasie, Willenskraft und einer Prise Glück lässt sich manch schlummerndes Potential (griech. Dynamis) entfalten. Dennoch ist es kaum zu glauben, dass die Weinstöcke des Höfl unterm Stein in der Lage sind, einen filigranen, lebendigen, lieblichen Riesling im Mosel-Stil hervorzubringen. Und doch wird mit diesem Wein aus Mythos Realität.

### 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

Ganztraubenpressung, Spontangärung bei niedriger Temperatur im großen Holzfass, fünf Monate Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl.

### LAGE/BODEN

Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, ist ein auf 500 m über dem Meeresspiegel. Aus dem kräftigen, lehmigen Kalkschotterboden gehen sehr strukturierte Weine mit bedeutender Säure hervor.

### ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Strohgelb mit frischen Grünreflexen. Feiner Duft nach weißem Fruchtfleisch und Zitrusblüten mit mineralischen Feuerstahl-Noten. Am Gaumen das Spiel zwischen ausgewogener Säure und Süße in Kombination mit einer anhaltenden Mineralität. Geben Sie dem Wein etwas Zeit, um zu reifen und sein Potential voll auszuschöpfen.

---

SORTENSPIEGEL:	<i>100% Riesling</i>
ERTRAG:	<i>50 hl/ha</i>
ALCOHOL:	<i>10,5 %</i>
SÄURE:	<i>8,0 ‰</i>
RESTZUCKER:	<i>30,0 g/l</i>

---

