

Baron Di Pauli



DYNAMIS 2017

RIESLING
IGT

SORTE:	Riesling	ALKOHOL:	11,5 %
ERTRAG:	50 hl/ha	SÄURE:	6,5 g/l
FLASCHEN:	2.000	RESTZUCKER:	18,0 g/l



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

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Am 31. August startete die Weinlese mit Sauvignon am Höfl unterm Stein in Söll. Der etwas regnerische September ließ uns kaum Zeit zum Durchatmen, an den Sonnentagen wurde kräftig angepackt, um die perfekt reifen Trauben zu lesen. Bereits mit der ersten Oktoberwoche wurde die Ernte mit Cabernet Sauvignon vom Arzenhof komplett abgeschlossen.

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, auf 500 m ü.M.; aus dem kräftigen, lehmigen Kalkschotterboden gehen sehr strukturierte Weine mit bedeutender Säure hervor.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Strohgelb mit frischen Grünreflexen; feiner Duft nach weißem Pfirsich und Zitrusblüten mit mineralischen Feuersteinnoten. Am Gaumen feines Spiel zwischen ausgewogener Säure und Süße in Kombination mit einer anhaltenden Mineralität.