

Baron Di Pauli



ENOSI 2005

JAHRGANG

Geringe Erträge und ausgeglichene Weine sind das Resümee des Jahrgangs 2005. Durch Trockenheit im Juni und Juli sind die Traubenbeeren klein geblieben, Ende August sah alles nach einem Jahrhundertjahrgang aus. Relativ viel Regen im September haben einen guten, von Mineralik geprägten Jahrgang daraus gemacht.

VINIFIKATION

Beim Riesling machten wir Ganztraubenpressung und Edelstahlvergärung, der Sauvignon kam als Most zur Gärung ins Tonneaux, der Gewürztraminer wurde vor dem Pressen 8 Stunden mazeriert und der Most kam ebenfalls ins Tonneaux. Alle Weine lagerten 8 Monate auf der Feinhefe bevor im Mai die Assamblage gemacht wurde. Seit Ende Mai ist der Wein in der Flasche.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Unbeständiges Herbstwetter gepaart mit später Reife erforderten mehrere Lesegänge. Durch rigoroses Ausselektionieren ist die Traubenmenge sehr klein geworden, das Resultat waren jedoch gesunde und perfekt ausgereifte Trauben.

LAGE/BODEN

Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, auf 480 bis 550 m über dem Meeresspiegel gelegener Südosthang. Auf kräftigem, lehmigem Kalkschotterboden stehen sowohl 30 Jahre alte Pergelanlagen, als auch 10 Jahre alte Drahtrahmen, die bei extrem niedrigem Ertrag von 30 hl/ha Einzigartiges hervorbringen.

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen, in der Nase nach Pfirsich und Holunderblüten, feine Zitrusnoten, im Mund. Lebendig und Finessenreich mit feiner Säure und Mineralik.

SORTENSPIEGEL:	50% Riesling
	35% Sauvignon blanc
	15% Gewürztraminer
ERTRAG:	50 hl/ha
ALKOHOL:	13,5 %
SÄURE:	6,8 g/l

