

Baron Di Pauli



ENOSI 2010

JAHRGANG

Nach einem trockenen und durchschnittlich kalten Winter begann der Frühling mit sehr wechselhaftem Wetter. Auf den April mit überdurchschnittlich vielen Sonnenstunden folgte ein verregener und kalter Mai, der den Blüteverlauf und damit den weiteren Jahreszyklus stark beeinflusst hat. Nach dem extrem trockenen und heißen Juli folgte noch eine weitere Regenperiode im August, bevor bei schönem Herbstwetter Anfang September die Ernte begann. Das Wetter während den zehn Wochen Erntezeit war schön und nur von vereinzelt Regentagen unterbrochen. Bedingt durch die wechselhaften Witterungsverhältnisse, ist die Ernte im Jahr 2010 mengenmäßig sehr gering ausgefallen. Die Weine glänzen dafür mit herausragenden Qualitäten. Die Weißweine präsentieren sich mit außergewöhnlichem Fruchtpotential, mit eleganter Säure und Frische.

VINIFIKATION

Beim Riesling und Weißburgunder machten wir Ganztraubenpressung und Edelstahlvergärung, der Sauvignon wurde 12 Stunden vor dem Pressen mazeriert und kam als Most zur Gärung zum Teil ins Tonneaux. Alle Weine lagerten 6 Monate auf der Feinhefe bevor im März die Assamblage gemacht wurde. Seit Mitte März ist der Wein in der Flasche.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Das schöne und kühle Herbstwetter schaffte die beste Voraussetzung für eine ausgewogene, struktur- und fruchtbetonte weiße Cuvée.

LAGE/BODEN

Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, ist ein auf 480 bis 550 m über dem Meeresspiegel gelegener Südosthang. Auf kräftigem, lehmigem Kalkschotterboden stehen sowohl über 30 Jahre alte Pergelanlagen, als auch über 10 Jahre alte Drahtrahmen, die bei extrem niedrigem Ertrag von 50 hl/ha Einzigartiges hervorbringen.

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Mittleres Grüngelb mit feinen Goldreflexen. In der Nase frische Stachelbeerfrucht, eine einladende Pfirsichblüte, reife Ananas und Maracuja. Im Gaumen sehr finessenreich mit mineralischer Textur und knackiger Säure, feine Zitrusfrucht im Nachhall.

SORTENSPIEGEL:	50% Riesling 40% Sauvignon blanc 10% Weißburgunder
ERTRAG:	50 hl/ha
ALKOHOL:	14,0%
SÄURE:	6,8 g/l

