

Baron Di Pauli



ENOSI 2011

JAHRGANG

Nach einem eher trockenen und teils milden Winter kam es schon früh zum Austrieb der Reben. Die warmen Frühlingsmonate haben den Vegetationsbeginn und die Blüte positiv beeinflusst.

Nach einem etwas verregneten und kühlen Start in den Sommer folgte ab Anfang August eine konstante und langandauernde Schönwetterperiode mit sehr warmer und trockener Witterung, die auch während der ganzen Erntezeit anhielt. Das schöne Wetter förderte bei den Trauben eine zwar etwas frühere, dafür aber perfekte physiologische Reife.

Die Weißweine 2011 präsentieren sich mit schöner Frucht, jugendlicher Frische und harmonischer Struktur am Gaumen.

VINIFIKATION

Beim Riesling 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 Herbstwetter erlaubte es, den Lesezeitpunkt auf die optimale Reife abzustimmen. Durch die kühlen Nachttemperaturen erreichten wir eine knackige Säure

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

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. In der Nase Pfirsich und frische Stachelbeerfrucht, reife Ananas und Maracuja. Im Mund sehr finessenreich mit mineralischer Textur und frischer Säure.

SORTENSPIEGEL:	<i>70% Riesling</i> <i>30% Sauvignon blanc</i>
ERTRAG:	<i>50 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>13,5%</i>
SÄURE:	<i>7,2 g/l</i>

