

Baron Di Pauli



## ENOSI 2012

### JAHRGANG

Nach einem sehr trockenen und warmen Winter kam es im Frühjahr zum bisher frühesten Austrieb der Reben in der Geschichte des modernen Weinbaus in Südtirol.

Die relativ kühlen Monate April und Mai sorgten dann für eine Verzögerung der Vegetationsphasen. Der Sommerbeginn war etwas kühl und feucht und brachte genügend Niederschläge für einen optimalen Reifebeginn. Der Reifeprozess wurde auch von einem sehr trockenen und warmen August positiv beeinflusst. Zu Erntebeginn präsentierte sich das Herbstwetter sehr schön mit einigen wenigen Regentagen während der ganzen Lese. So konnten alle Traubensorten in den unterschiedlichsten Lagen optimal ausreifen.

Die Weißweine des Jahrganges 2012 sind von außergewöhnlicher Qualität, schöner Frucht und Säure sowie harmonischer Struktur.

Die Rotweine präsentieren sich sehr fruchtbetont, mit ausgeprägtem sortentypischen Charakter und saftigen Gerbstoffen.

### 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:	70% Riesling 30% Sauvignon blanc
ERTRAG:	50 hl/ha
ALKOHOL:	13,5 %
SÄURE:	6,6 g/l

---

