

Baron Di Pauli



ENOSI 2017

BIANCO
IGT

| | | | |
|------------------|-------------------------------|--------------------|---------|
| SORTEN: | 60% Riesling 40% Sauvignon | ALKOHOL: | 13,0 % |
| ERTRAG: | 50 hl/ha | SÄURE: | 6,5 g/l |
| FLASCHEN: | 6.500 | RESTZUCKER: | 2,0 g/l |



ZWEI SEELEN

Die beiden Charakterköpfe Riesling und Sauvignon verbinden sich im Enosi (griech. Vereinigung) zu einer ungewöhnlichen Cuvée. In einem ausgeglichenen Kampf ringen die beiden eng umschlungen um die Oberhand. Der Wein beeindruckt durch seine faszinierend wandelbare Persönlichkeit und macht das Öffnen jeder Flasche zu einer spannenden Überraschung.

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

Beim Riesling Ganztraubenpressung und Vergärung im Edelstahl. Beim Sauvignon 12-stündige Mazeration, Gärung im großen Holzfass und Edelstahl. Zehn Monate auf der Feinhefe mit regelmäßiger Battonage.

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

Goldgelb mit grünlichen Reflexen; in der Nase Aromen von reifem Pfirsich, Ananas und Passionsfrucht; am Gaumen sehr lebendig, mit feiner Säure und schöner Mineralität.