

Baron Di Pauli



# ENOSI 2019

BIANCO  
IGT

<b>SORTEN:</b>	60% Riesling 40% Sauvignon	<b>ALKOHOL:</b>	13,5 %
<b>ERTRAG:</b>	50 hl/ha	<b>SÄURE:</b>	7,0 g/l
<b>FLASCHEN:</b>	10.000	<b>RESTZUCKER:</b>	3,4 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

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben. Die Lese des gesunden Traubenguts begann Anfang September und zog sich bis Ende Oktober hin.

## VINIFIKATION

Beim Riesling Ganztraubenpressung und Vergärung im Edelstahl. Beim Sauvignon 12-stündige Mazeration, Gärung im großen Holzfass und Edelstahl. Sechs Monate auf der Feinhefe mit regelmäßiger Battonage. Es folgt die Vermählung der beiden Sorten und die Abfüllung im Mai.

## 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.