

Baron Di Pauli



# ENOSI 2024

BIANCO  
IGT

<b>SORTEN:</b>	40 % Sauvignon	<b>FLASCHEN:</b>	8.700
	30 % Riesling	<b>ALKOHOL:</b>	13,5 %
	30 % Incrocio Manzoni	<b>SÄURE:</b>	7,1 g/l
<b>ERTRAG:</b>	50 hl/ha	<b>RESTZUCKER:</b>	2,5 g/l



## DREI SEELEN

Die drei Charakterköpfe Sauvignon, Riesling und Incrocio Manzoni verbinden sich im Enosi (griech. „Vereinigung“) zu einer ungewöhnlichen Cuvée. In einem ausgeglichenen Kampf ringen die Drei 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 regenreichen Frühjahr und einem verhaltenen Sommerstart brachte der August die ersehnte Wende: Sonnige und warme Tage begünstigten die Traubenreife und ließen frühe Sorten eine sehr gute Qualität erreichen. Die Ernte begann Ende August unter nahezu perfekten Bedingungen, begleitet von stabilen Wetterverhältnissen bis in den September hinein. Mit dem einsetzenden Regen im Herbst wurde die Lese später Rotweine durch herausfordernde Witterungsbedingungen anspruchsvoller. Dennoch brachte der Jahrgang spannende Weißweine und frühreife Rotweine von bemerkenswerter Qualität hervor.

## VINIFIKATION

Der Riesling und Incrocio Manzoni werden im Edelstahltank vergoren – der Sauvignon gärt sowohl im Stahltank als auch im großen Holzfass, nach sechs Monaten Reifung auf der Feinhefe werden die beiden Sorten vereint und abgefüllt..

## LAGE/BODEN

Die Trauben stammen vom Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, das auf 500 m über dem Meeresspiegel liegt. Aus dem kräftigen, lehmigen Kalkschotterboden entstehen sehr strukturierte Weine mit ausgeprägter Säure.

## DEGUSTATIONSNOTIZ

Goldgelb mit grünlichen Reflexen präsentiert sich dieser Wein. In der Nase entfalten sich Aromen von reifem Pfirsich, Ananas und Passionsfrucht. Am Gaumen zeigt er sich sehr lebendig mit einer feinen Säure und schöner Mineralität.