

Baron Di Pauli



EXIL 2017

GEWÜRZTRAMINER
DOC

SORTE:	Gewürztraminer	ALKOHOL:	14,5 %
ERTRAG:	50 hl/ha	SÄURE:	4,3 g/l
FLASCHEN:	5.000	RESTZUCKER:	6,0 g/l



FERNWEH NACH NEUEN WELTEN

Überschwänglich, aromatisch und würzig, aber doch mit einer trockenen Nüchternheit steht dieser Wein zwischen zwei Welten. Ein Kind des Nordens mit einer unbändigen Sehnsucht nach Exotik, die ihn wie Marco Polo gen Osten zieht.

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

Zwölf Stunden Kaltmazeration, Gärung imahltank, fünf Monate Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl.

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

Intensives Gelb mit feinen Goldreflexen; komplexe Aromatik nach Nelken, Litschi und Rosenblüten; extrem konzentriert und strukturiert am Gaumen, erinnert an reife Frucht mit mediterranen Noten und würzigem Nachhall.