

Baron Di Pauli



# EXIL 2024

GEWÜRZTRAMINER  
DOC

<b>SORTE:</b>	Gewürztraminer	<b>ALKOHOL:</b>	14,5 %
<b>ERTRAG:</b>	50 hl/ha	<b>SÄURE:</b>	4,9 g/l
<b>FLASCHEN:</b>	6.600	<b>RESTZUCKER:</b>	7,5 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 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 Wein durchläuft eine zwölfstündige Kaltmazeration, gefolgt von der Gärung im Stahltank. Anschließend lagert er fünf Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.

## 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

Der Wein zeigt ein intensives Gelb mit feinen Goldreflexen. Er beeindruckt mit einer komplexen Aromatik von Nelken, Litschi und Rosenblüten. Am Gaumen präsentiert er sich extrem konzentriert und strukturiert, erinnert an reife Früchte mit mediterranen Noten und hat einen würzigen Nachhall.