

Baron Di Pauli



EXILISSI 2005

JAHRGANG

Geringe Erträge und ausgeglichene Weine sind das Resümee des Jahrgangs 2005. Durch Trockenheit im Juni und Juli sind die Traubenbeeren klein geblieben, Ende August sah alles nach einem Jahrhundertjahrgang aus. Relativ viel Regen im September haben einen guten, von Mineralik geprägten Jahrgang daraus gemacht.

VINIFIKATION

Mehrtägige Kaltmazeration der entrappten Trauben, Spontangärung des ungeklärten Mostes in 500 l fassenden Eichenfässern, weitere 12monatige Reifezeit in selbigen Fässern, Abfüllung im Februar 2007.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Unbeständiges Herbstwetter gepaart mit später Reife erforderten mehrere Lesegänge. Durch rigoroses Ausselektionieren ist die Traubenmenge sehr klein geworden, das Resultat waren jedoch gesunde und perfekt ausgereifte Trauben. Die Gewürztraminertrauben wurden zwischen dem 12. und 27. Oktober gelesen.

LAGE/BODEN

Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, auf 480 bis 550 m über dem Meeresspiegel gelegener Südosthang. Auf kräftigem, lehmigem Kalkschotterboden stehen sowohl 30 Jahre alte Pergelanlagen, als auch 10 Jahre alte Drahtrahmen, die bei extrem niedrigem Ertrag von 30hl/ha Einzigartiges hervorbringen.

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Ein wirklicher Naturwein, ausdrucksstark und individuell, keinesfalls aber einfach im Zugang. Für mich ist dieser Wein ein faszinierendes und spannendes Erlebnis. Er öffnet sich nur langsam, braucht viel Luft, gewinnt mit dem Dekantieren. Bereitet mir Spaß zum cremigen, gereiften Käse.

SORTENSPIEGEL:	100% Gewürztraminer
ERTRAG:	30 hl/ha
ALKOHOL:	15,5 %
SÄURE:	4,5 g/l
RESTZUCKER:	9,0 g/l

