

Baron Di Pauli



EXILISSI 2007

JAHRGANG

Ein außergewöhnlich milder Winter zeichnete sich verantwortlich für einen sehr frühen Vegetationsbeginn. Durch eine sehr ausgeglichene Wettersituation, hielt sich dieser Vegetationsvorsprung bis zur Ernte. Der Jahrgang ist fruchtbetont mit gut strukturierten Weinen.

VINIFIKATION

Mehrtägige Kaltmazeration der entrappten Trauben, Spontangärung des ungeklärten Mostes in 500 l fassenden Eichenfässern, weitere 10 monatige Reifezeit in selbigen Fässern. Abfüllung Ende August 2008.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Herrliches Herbstwetter erlaubte es, den Lesezeitpunkt auf die optimale Reife abzustimmen. Durch die kühlen Nachttemperaturen erreichten wir eine frische Säure.

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 über 10 Jahre alte Drahtrahmen, die bei extrem niedrigem Ertrag von 30hl/ha Einzigartiges hervorbringen.

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Ein sehr verspielter Gewürztraminer. Feinste Aromen durch sehr reifes Traubenmaterial, verbunden mit sehr gut eingebundenen Holznoten. Sehr komplex im Gaumen, mit einem hohen Lagerpotential. Er öffnet sich nur langsam, braucht viel Luft und gewinnt mit dem Dekantieren.

SORTENSPIEGEL:	<i>100% Gewürztraminer</i>
ERTRAG:	<i>30 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>15,5 %</i>
SÄURE:	<i>4,7 g/l</i>
RESTZUCKER:	<i>9,0 g/l</i>

