

*Baron Di Pauli*



## EXILSSI 2008

### JAHRGANG

Nach einem eher trockenen Winter begann das Weinjahr 2008 mit relativ starken und konstanten Niederschlägen bis in den Sommer hinein. Ein angenehm milder und sehr sonniger Herbst zeichnete sich verantwortlich für Frucht und angenehmer Säure.

### VINIFIKATION

Mehrtägige Mazeration der entrappten Trauben, Spontangärung des ungeklärten Mostes in 500 l fassenden Eichenfässern, weitere 12 Monate Reifezeit in selbigen Fässern. Abfüllung Ende Oktober 2009.

### BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Vor und während der Ernte herrschten die besten Voraussetzungen für harmonische, fruchtige Weine mit angenehmer Säurestruktur.

### LAGER / BODEN

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

### ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

In der Farbe zeigt der Gewürztraminer ein ausgeprägtes Goldgelb. In der Nase finden wir feinste Aromen nach Gewürznelken und Rosenblätter, etwas Aprikose und Honig durch sehr reifes Traubenmaterial. Sehr komplex im Gaumen, mit einem hohen Lagerpotential. Er öffnet sich nur langsam, braucht viel Luft und gewinnt mit dem Dekantieren.

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

*Baron Di Pauli*



*Exilissi*