

Baron Di Pauli



EXILISSI 2011

JAHRGANG

Nach einem eher trockenen und teils milden Winter kam es schon früh zum Austrieb der Reben. Die warmen Frühlingsmonate haben den Vegetationsbeginn und die Blüte positiv beeinflusst.

Nach einem etwas verregneten und kühlen Start in den Sommer folgte ab Anfang August eine konstante und langandauernde Schönwetterperiode mit sehr warmer und trockener Witterung, die auch während der ganzen Erntezeit anhielt. Das schöne Wetter förderte bei den Trauben eine zwar etwas frühere, dafür aber perfekte physiologische Reife.

Die Weißweine 2011 präsentieren sich mit schöner Frucht, jugendlicher Frische und harmonischer Struktur am Gaumen.

VINIFIKATION

Mehrtägige Mazeration der entrappten Trauben, Spontangärung des ungeklärten Mostes in 500 l fassenden Eichenfässern, weitere 10 Monate Reifezeit in selbigen Fässern.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Durch den Reifevorsprung konnten die Trauben sehr gut ausreifen. Herrliches Herbstwetter erlaubte es, den Lesezeitpunkt auf die optimale Reife abzustimmen.

LAGE/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 40hl/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:	<i>100% Gewürztraminer</i>
ERTRAG:	<i>35 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>15,5 %</i>
SÄURE:	<i>4,8 g/l</i>
RESTZUCKER:	<i>8,2 g/l</i>

