

Baron Di Pauli



## Kalkofen 2004

### Jahrgang

Der Austrieb im Frühjahr war später als normal. Im Sommer lagen die Temperaturen durchwegs unter 30°C, sodass die Reifung der Trauben nur langsam und stetig voranging. Die Ernte begann 10 Tage später als normal.

### Vinifikation

Die kleinbeerigen Vernatschtrauben stammen von den ältesten Reben des Weinberges und wurden für diesen Wein von Hand selektiert. Die Gärung erfolgte spontan im Holzgärbottich mit einer zehntägigen Mazerationszeit. Der Säureabbau erfolgte im Tonnaeux. Nach 8monatiger Reifung im 2jährigen Tonneaux, wurde der Wein Ende Mai abgefüllt.

### Bedingungen während der Ernte

Kühles sonniges Herbstwetter erlaubte eine relativ späte Lese. Die Lese erfolgte am 05. Oktober mit 18,5° KMW. Perfekt gesunde Trauben mit dicker Beerenhaut und knackiger Säure.

### Lage/Boden

Arzenhof, Kanzel auf 300 m bis 400 m über dem Meeresspiegel.

Nach Südosten geneigter Moränenschuttkegel mit Kalkschotter, Porphyrt und Quarzsand (mineralisch) und ausreichend Lehm (Körper).

Mediterranes Mikroklima

### Anmerkungen des Önologen

„Kalterersee als reinsortigen Vernatsch zu präsentieren war die Vorgabe, Leichtigkeit und Finesse sollen dabei im Vordergrund stehen. Im Kern wollte ich aber auch Struktur und Nachhaltigkeit. Ich glaube, das ist mir gelungen.

Der 2004er präsentiert sich fruchtbetont, elegant mit frischer Säure und weichem Tannin.“

### Daten

Sortenspiegel:	100% Vernatsch
Ertrag:	50 hl/ha
Alkohol:	13,5 %
Säure:	4,7 g/l