

Baron Di Pauli



KALKOFEN 2006

JAHRGANG

Trocken und warm waren der Juni und Juli, sodass die Trauben klein und die Mengen gering blieben. Kalt und regnerisch der August, sonnig der September und Oktober. Der Jahrgang ist fruchtbetont mit strukturierten Weinen.

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 sechsmonatiger Reifung im 2jährigen Tonnaeux, wurde der Wein Ende April abgefüllt.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Herrliches Herbstwetter erlaubten es den Lesezeitpunkt auf die optimale Reife abzustimmen. Das Resultat waren gesunde und reife Trauben mit ausgeprägtem Aroma.

LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 300 m bis 400 m über dem Meeresspiegel.
Nach Südosten geneigter Moränenschuttkegel mit Kalkschotter, Porphyry und Quarzsand (mineralisch) und ausreichend Lehm (Körper). Mediterranes Mikroklima

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Kalterersee wie ich ihn mir vorstelle, von Feinfruchtigkeit Mineralik und Finesse geprägt. Struktur und Rückgrad sind zwar vorhanden, halten sich aber vornehm im Hintergrund

SORTENSPIEGEL: 100% Vernatsch

ERTRAG: 50 hl/ha

ALKOHOL: 13,0 %

SÄURE: 4,7 g/l

