

Baron Di Pauli



KALKOFEN 2007

JAHRGANG

Nach einem außergewöhnlich milden Winter trieben die Reben so früh aus wie noch nie. Der Vegetationsvorsprung hielt sich bis zur Ernte. Der kühle August und ein durchwegs sonniger September gaben den Ausschlag für einen großen Jahrgang.

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 Tonneaux. Nach sechsmonatiger Reifung im 2jährigen Tonneaux, wurde der Wein Ende Februar abgefüllt.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Die Vernatschtrauben konnten perfekt ausreifen und zum optimalen Zeitpunkt geerntet werden. Dicke Beerenhäute mit für Vernatschtrauben einmaliger Farbausprägung waren die Konsequenz.

LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 250 m bis 390 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, Frucht und Eleganz wirken burgundisch. Der Kalkofen 2007 ist einer der besten Jahrgänge bisher.

SORTENSPIEGEL:	100% Vernatsch
ERTRAG:	50 hl/ha
ALKOHOL:	13,0 %
SÄURE:	4,7 g/l

