

Baron Di Pauli



KALKOFEN 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 Komplexität.

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 März 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, Porphyrit und Quarzsand (mineralisch) und ausreichend Lehm (Körper). Mediterranes Mikroklima.

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Diese alte Vernatschanlage zeichnet sich verantwortlich für einen sehr eleganten und finessenreichen Rotwein. Im Gaumen ist der Wein sehr geschmeidig, mit burgundischer Mineralität.

SORTENSPIEGEL:	<i>100% Vernatsch</i>
ERTRAG:	<i>50 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>13,0 %</i>
SÄURE:	<i>4,5 g/l</i>

