

Baron Di Pauli



KALKOFEN 2009

JAHRGANG

Ein kühler und niederschlagsreicher Winter leitete das Jahr 2009 ein und wurde dann von einer warmen Periode rund um den Austrieb der Reben abgelöst. Dies bewirkte eine schnelle Blütezeit und eine rasche Entwicklung der Trauben. Der Sommer war warm und trocken. Bis zum Herbst lag der Reifevorsprung im Verhältnis zum Vorjahr bei 14 Tagen. Dieser Jahrgang zeichnete sich durch eine hohe Zuckergradation und einer optimalen physiologischen Reife aus.

VINIFIKATION

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

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Die Vernatschtrauben konnten perfekt ausreifen und zum optimalen Zeitpunkt geerntet werden.

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

Dieser Wein ist ein pures Vergnügen. Seine Struktur, vor allem seine samtigen Tannine machen ihn so einzigartig. Sein Aromabuket ist intensiv und vielfältig. Er besticht vor allem durch seinen Duft nach Waldfrüchte und durch seine Mineralität.

SORTENSPIEGEL: 100% Vernatsch

ERTRAG: 50 hl/ha

ALKOHOL: 13,0 %

SÄURE: 4,5 g/l

