

Baron Di Pauli



KALKOFEN 2013

JAHRGANG 2013

Kühle niederschlagsreiche Wintermonate bescherten unserer Weinbauregion endlich wieder mal einen zeitlich durchschnittlichen Austrieb der Reben Anfang April. Der „Rückstand“ von ca. 2-3 Wochen zum Weinbaujahr 2012 zog sich durch das ganze Jahr und konnte auch durch die sehr heißen Monate Juli und August nicht eingeholt werden. Die Reife der Trauben konnte bei idealsten Bedingungen starten, und die Weinlese begann mit der Anlieferung der ersten Trauben am 12. September. Kühlere Erntetemperaturen durch die spätere Lese und schönes Herbstwetter waren dann ausschlaggebend für gesundes und reifes Traubenmaterial. Die Weißweine des Jahrganges 2013 sind von sensationeller Qualität, geprägt von intensiver sortentypischer Frucht, frischer Säure und harmonischer Struktur. Die Rotweine präsentieren sich sehr fruchtbetont, mit finessenreichem Charakter, elegantem Tannin und kraftvoller Struktur.

VINIFIKATION

Die kleinbeerigen Vernatschtrauben stammen von den ältesten Reben des Weinberges und werden für diesen Wein von Hand selektioniert. Die Gärung erfolgte spontan im Holzgärbottich mit einer zehntägigen Mazerationszeit. Nach achtmonatiger Reifung im Tonneaux und großem Holzfass, 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: *60 hl/ha*

ALKOHOL: *13,0 %*

SÄURE: *4,2 g/l*

