

*Baron Di Pauli*



# KINESIS 2016

## ALLES FLIESST

Die Welt ist in ständiger Bewegung (griech. Kinesis). Aus Wasser, Luft und Licht entstehen Trauben, Trauben wandeln sich zu Wein, und Wein wird zu purem Genuss. Ein vollkommener Moment der Ruhe inmitten von Chaos und Veränderung – ist es das, was man Glück nennt?

## JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit am Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus, getragen durch eine gut strukturierte Säure, während bei den Rotweinen die kräftigen Duftnoten bei passender Säure überzeugen.

## VINIFIKATION

Zwölfstündige Kaltmazeration, Gärung im Stahltank, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl.

## LAGE/BODEN

Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, ist ein auf 500 m über dem Meeresspiegel. Aus dem kräftigen, lehmigen Kalkschotterboden gehen sehr strukturierte Weine mit bedeutender Säure hervor.

## ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Leuchtendes Gelb. Feine Duftnoten von Stachelbeere und weißen Blüten vereinen sich mit der Erinnerung an exotische Früchte und Gewürze. Komplexe Struktur und Länge am Gaumen, elegante Frische und Säure.

---

SORTENSPIEGEL:	100% Sauvignon
ERTRAG:	50 hl/ha
ALCOHOL:	14,0 %
SÄURE:	5,8 ‰
RESTZUCKER:	2,0 g/l

---

