

Baron Di Pauli



KINESIS 2017

SAUVIGNON
DOC

SORTE:	Sauvignon Blanc	ALKOHOL:	14,5 %
ERTRAG:	50 hl/ha	SÄURE:	5,9 g/l
FLASCHEN:	6.000	RESTZUCKER:	2,0 g/l



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

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Am 31. August startete die Weinlese mit Sauvignon am Höfl unterm Stein in Söll. Der etwas regnerische September ließ uns kaum Zeit zum Durchatmen, an den Sonnentagen wurde kräftig angepackt, um die perfekt reifen Trauben zu lesen. Bereits mit der ersten Oktoberwoche wurde die Ernte mit Cabernet Sauvignon vom Arzenhof komplett abgeschlossen.

VINIFIKATION

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

LAGE/BODEN

Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, auf 500 m ü.M.; aus dem kräftigen, lehmigen Kalkschotterboden gehen sehr strukturierte Weine mit bedeutender Säure hervor.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Leuchtendes Gelb. Feine Duftnoten von Stachelbeere und weißen Blüten vereinen sich mit Aromen von exotischen Früchten und Gewürzen. Komplexe Struktur und Länge am Gaumen, elegante Frische und Säure.