

Baron Di Pauli



ENOSI

VINIFIKATION

Beim Riesling machten wir Ganztraubenpressung und Edelstahlvergärung, der Sauvignon wurde 12 Stunden vor dem Pressen mazeriert und kam als Most zur Gärung zum Teil ins Tonneaux. Alle Weine lagerten 6 Monate auf der Feinhefe

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Mittleres Grüngelb mit feinen Goldreflexen. In der Nase frische Stachelbeerfrucht, eine einladende Pfirsichblüte, reife Ananas und Maracuja. Im Gaumen sehr finessenreich mit mineralischer Textur und knackiger Säure, feine Zitrusfrucht im Nachhall.

LAGE/BODEN

Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, ist ein auf 480 bis 550 m über dem Meeresspiegel gelegener Südosthang. Auf kräftigem, lehmigem Kalkschotterboden stehen sowohl über 30 Jahre alte Pergelanlagen, als auch über 10 Jahre alte Drahtrahmen, die bei extrem niedrigem Ertrag von 50 hl/ha Einzigartiges hervorbringen.

SORTENSPIEGEL: *55% Riesling*
45% Sauvignon blanc

ERTRAG: *50 hl/ha*

:

