

Baron Di Pauli



ARZIO 2015

MERLOT - CABERNET SAUVIGNON
RISERVA DOC

SORTE:	60% Merlot	ALKOHOL:	14,0 %
	40% Cab. Sauv.	SÄURE:	4,7 g/l
ERTRAG:	35 hl/ha	RESTZUCKER:	1,5 g/l
FLASCHEN:	10.800		



ADEL VERPFLICHTET

Der Arzenhof wurde von den Grafen d'Arzio e Vasio erbaut und ging im 19. Jahrhundert in den Besitz der Familie Baron Di Pauli über. Heute wurzeln hier die Reben des Arzio, des Flaggschiffs des Weinguts Baron Di Pauli. Ein großes Gewächs, das die noble Herkunft der Familie verkörpert. Ein finessenreicher, aristokratischer Wein, der Liebhaber großer Bordeaux-Weine begeistert.

JAHRGANG

Das Jahr 2015 zeichnete sich durch einen sehr heißen Sommer aus, der sich rund um den See auch in Form von Wasserknappheit zeigte. Zunächst deutete alles auf eine frühe Ernte hin. Schließlich begann sie jedoch nur einige Tage früher als normalerweise, am 1. September, da die extreme, trockene Hitze die Wachstumsentwicklung signifikant verlangsamt hatte. Die Ernte ging am 27. Oktober zu Ende und verspricht großartige Ergebnisse. Die Rotweine sind konzentriert, warm und reif, wie es sie schon seit Jahren nicht mehr gab.

VINIFIKATION

Gärung im Holzgärbottich, dreiwöchige Maischemazeration; Anfang November ins Barrique (40% neue Fässer), spontaner Säureabbau, 18 Monate im kleinen Holzfaß mit 2 Abstichen.

LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 250 m bis 390 m malerisch über dem Westufer des Kalterer Sees gelegen; nach Südosten geneigter Moränenschuttkegel mit Kalkschotter, Porphyr und Quarzsand und ausreichend Lehm. Mediterranes Mikroklima.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Strahlend rubinrot im Glas mit vielschichtigem Aromaprofil gekennzeichnet von frischem Cassis und Preiselbeeren sowie leicht balsamischen und erdig-fleischigen Noten, die an Kaffee und Eukalyptus erinnern. Am Gaumen fest und druckvoll mit Anklängen von dunklen Beeren und pfeffrigen Noten, sanftes, sehr feinkörniges Tannin. Finessenreiches, delikates und leicht mineralisches Finale.