

Baron Di Pauli



CARANO 2013

BODENSTÄNDIGE WELTOFFENHEIT

Man muss wissen, wo man herkommt, um neue Wege beschreiten zu können. Der Name Carano erinnert an den heimatlichen Ursprung der Familie Di Pauli im Fleimstal. Die autochthone und manchmal recht rustikale Sorte Lagrein präsentiert sich in diesem Wein mit weltoffenem Charakter und mondäner Eleganz.

JAHRGANG

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 Rotweine präsentieren sich sehr fruchtbetont, mit finessenreichem Charakter, elegantem Tannin und kraftvoller Struktur.

VINIFIKATION

Gärung im Holzgärbottich und anschließender langer Maischemazeration, Nach dem spontanen Säureabbau Mitte November ins Barrique (30% neue Fässer), 16 Monate im kleinen Fass mit einem Abstich. Abfüllung im August 2014 mit leichter Filtration.

LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 300 bis 400m über dem Meeresspiegel.

Nach Südosten geneigter Moränenschuttkegel mit Kalkschotter, Porphyry und Quarzsand (mineralisch) und ausreichend Lehm (Körper); Mediterranes Mikroklima.

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Tiefdunkle Farbe, in der Nase Noten nach Kirsche, Brombeere und Pflaume. Im Gaumen zeigt sich der Wein sehr saftig mit würziger Note und geschmeidigem Tannin.

Angenehm weich und rund im Finale.

SORTENSPIEGEL:	<i>100% Lagrein</i>
ERTRAG:	<i>40 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>13,5 %</i>
SÄURE:	<i>5,2 g/l</i>
RESTZUCKER:	<i>1,9 g/l</i>

