

Baron Di Pauli



KALKOFEN 2016

PHÖNIX AUS DER ASCHE

Unterschätzt, vernachlässigt, dem Verfall preisgegeben wie der Kalkbrennofen im Weinberg, von dem er seinen Namen hat. Der autochthone Vernatsch wurde lange Zeit als hässliches Entlein verspottet und belächelt. Doch nun erhebt er sich wie ein Phönix aus der Asche und offenbart in diesem Kalterersee seine burgundische Eleganz. Ganz und gar kein Alltagswein, auch wenn man ihn wegen seiner fast unbeschränkten Anpassungsfähigkeit jeden Tag trinken könnte.

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. Die Vernatsch-Weine zählen zu den besten des letzten Jahrzehntes.

VINIFIKATION

Die kleinbeerigen Vernatschtrauben stammen von den ältesten Reben des Weinberges und werden für diesen Wein von Hand selektioniert. Die Gärung erfolgt im Holzgärbottich mit einer zehntägigen Mazerationszeit. Nach sechsmonatiger Reifung im großen Holzfass, wurde der Wein im April abgefüllt.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Die Vernatschtrauben konnten perfekt ausreifen und zum optimalen Zeitpunkt geerntet werden.

LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 250 m bis 390 m über dem Meeresspiegel.

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

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Dieser Wein ist ein pures Vergnügen. Seine Struktur, vor allem seine samtigen Tannine machen ihn so einzigartig. Sein Aromabukett ist intensiv und vielfältig.

SORTENSPIEGEL: 100% Vernatsch

ERTRAG: 60 hl/ha

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,3 ‰

