

Baron Di Pauli



ENOSI 2018

BIANCO
IGT

SORTEN:	60% Riesling 40% Sauvignon	ALKOHOL:	13,5 %
ERTRAG:	50 hl/ha	SÄURE:	6,7 g/l
FLASCHEN:	9.800	RESTZUCKER:	3,4 g/l



ZWEI SEELEN

Die beiden Charakterköpfe Riesling und Sauvignon verbinden sich im Enosi (griech. Vereinigung) zu einer ungewöhnlichen Cuvée. In einem ausgeglichenen Kampf ringen die beiden eng umschlungen um die Oberhand. Der Wein beeindruckt durch seine faszinierend wandelbare Persönlichkeit und macht das Öffnen jeder Flasche zu einer spannenden Überraschung.

JAHRGANG

Insgesamt waren die Witterungsbedingungen im Weinbaujahr 2018 sehr gut. Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgten für ausreichend Feuchtigkeit und damit für ideale Befruchtungsverhältnisse. Viel Sonnenschein und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Sommer und Herbst führten zu Trockenheit, die durch einige starke Gewitter im August ausgeglichen werden konnte. Durch die optimale Wetterlage im Spätsommer konnte ein gesundes und reifes Traubengut gelesen werden.

VINIFIKATION

Beim Riesling Ganztraubenpressung und Vergärung im Edelstahl. Beim Sauvignon 12-stündige Mazeration, Gärung im großen Holzfass und Edelstahl. Sechs Monate auf der Feinhefe mit regelmäßiger Battonage. Es folgt die Vermählung der beiden Sorten und die Abfüllung im Mai.

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

Goldgelb mit grünlichen Reflexen; in der Nase Aromen von reifem Pfirsich, Ananas und Passionsfrucht; am Gaumen sehr lebendig, mit feiner Säure und schöner Mineralität.