

Baron Di Pauli



ARZIO 2021

CABERNET - MERLOT RISERVA DOC
VIGNA ARZENHOF

SORTEN:	60 % Cabernet 40 % Merlot	ALKOHOL:	13,5 %
ERTRAG:	35 hl/ha	SÄURE:	5,4 g/l
FLASCHEN:	8.000	RESTZUCKER:	2,0 g/l



ADEL VERPFLICHTET

Der Arzenhof wurde von den Grafen d'Arsio 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

Die Wintermonate waren vorwiegend sonnig, aber ausgesprochen kalt. Die Temperaturen stiegen auch im Frühling nur zögerlich an und verlangsamten so die Entwicklungsphase der Reben. Ein warmer und sonniger Sommerbeginn konnte jedoch einiges wettmachen. August und Juli zeigten sich sehr abwechslungsreich, so startete die Weinlese relativ spät. Der regnerische September war eine große organisatorische Herausforderung, doch schlussendlich konnte die Ernte mit einem sehr guten Ergebnis abgeschlossen werden.

VINIFIKATION

Nach der Gärung im Holzgärbottich und einer dreiwöchigen Maischemazeration, folgt ein spontaner biologischer Säureabbau in Barriquefässern. Anschließend reift der Arzio für weitere 18 Monate im Barrique.

LAGE/BODEN

Der Arzenhof, Kanzel, malerisch auf einer Höhe von 250 m bis 390 m über dem Westufer des Kalterer Sees gelegen, befindet sich auf einem nach Südosten geneigten Moränenschuttkegel. Der Boden besteht aus Kalkschotter, Porphy und Quarzsand sowie ausreichend Lehm. Durch dieses Terroir und das mediterrane Mikroklima entstehen hier einzigartige Bedingungen für den Weinbau.

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.