

Baron Di Pauli



ARZIO 2018

CABERNET - MERLOT RISERVA DOC
VIGNA ARZENHOF

SORTE:	60% Cabernet 40% Merlot	ALKOHOL:	14,5 %
ERTRAG:	35 hl/ha	SÄURE:	5,1 g/l
FLASCHEN:	9.000	RESTZUCKER:	1,5 g/l



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

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

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, Porphyry 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.