

Baron Di Pauli



# ARZIO 2019

CABERNET - MERLOT RISERVA DOC  
VIGNA ARZENHOF

<b>SORTE:</b>	60% Cabernet 40% Merlot	<b>ALKOHOL:</b>	14,5 %
<b>ERTRAG:</b>	35 hl/ha	<b>SÄURE:</b>	5,1 g/l
<b>FLASCHEN:</b>	8.000	<b>RESTZUCKER:</b>	1,5 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 Flaggsschiffs 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 Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben. Die Lese des gesunden Traubenguts begann Anfang September und zog sich bis Ende Oktober hin.

## 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, Porphyrr 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.