

Baron Di Pauli



ARZIO 2020

CABERNET - MERLOT RISERVA DOC
VIGNA ARZENHOF

| | | | |
|------------------|----------------------------|--------------------|---------|
| SORTE: | 60% Cabernet 40% Merlot | ALKOHOL: | 14,0 % |
| ERTRAG: | 35 hl/ha | SÄURE: | 4,7 g/l |
| FLASCHEN: | 8.000 | RESTZUCKER: | 1,0 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

Auf einen relativ milden Winter folgten ein niederschlagsreicher März und ein trockener und warmer April. Die Blüte erfolgte etwas früher als normalerweise, der Sommer verlief ohne längere Hitzeperioden. Trotzdem wurde der Vegetationsvorsprung bis zur Ernte immer kürzer, und die ersten Trauben wurden Anfang September gelesen. Die letzte Fuhre (Cabernet) erreichte am 8. Oktober die Kellerei.

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.