

Baron Di Pauli



CARANO 2017

LAGREIN RISERVA DOC
VIGNA ARZENHOF

SORTE:	Lagrein	ALKOHOL:	13,0 %
ERTRAG:	40 hl/ha	SÄURE:	5,0 g/l
FLASCHEN:	7.000	RESTZUCKER:	1,0 g/l



BODENSTÄNDIGE WELTOFFENHEIT

Man muss wissen, wo man herkommt, um neue Wege beschreiten zu können. Der Name Carano erinnert an den heimatlichen Ursprung der Familie Di Pauli im Fleimstal. Die autochthone und manchmal recht rustikale Sorte Lagrein präsentiert sich in diesem Wein mit weltoffenem Charakter und mondäner Eleganz.

JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Am 31. August startete die Weinlese mit Sauvignon am Höfl unterm Stein in Söll. Der etwas regnerische September ließ uns kaum Zeit zum Durchatmen, an den Sonnentagen wurde kräftig angepackt, um die perfekt reifen Trauben zu lesen. Bereits mit der ersten Oktoberwoche wurde die Ernte mit Cabernet Sauvignon vom Arzenhof komplett abgeschlossen.

VINIFIKATION

Gärung im Holzgärbottich und anschließender langer Maischemazeration; nach dem spontanen Säureabbau Mitte November ins Barrique (30% neue Fässer), 16 Monate im kleinen Holzfaß mit einem Abstich.

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

Tiefdunkle Farbe, in der Nase Noten nach Kirsche, Brombeere und Pflaume. Im Gaumen zeigt sich der Wein sehr saftig mit würziger Note und geschmeidigem Tannin. Angenehm weich und rund im Finale.