

Baron Di Pauli



CARANO 2018

LAGREIN RISERVA DOC
VIGNA ARZENHOF

SORTE:	Lagrein	ALKOHOL:	14,5 %
ERTRAG:	40 hl/ha	SÄURE:	5,2 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

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 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.