

Baron Di Pauli



ENOSI 2020

BIANCO
IGT

SORTEN:	60% Riesling 40% Sauvignon	ALKOHOL:	13,5 %
ERTRAG:	50 hl/ha	SÄURE:	6,2 g/l
FLASCHEN:	9.000	RESTZUCKER:	2,0 g/l



ZWEI SEELEN

Die beiden Charakterköpfe Riesling und Sauvignon verbinden sich im Enosi (griech. Vereinigung) zu einer ungewöhnlichen Cuvée. In einem ausgeglichenen Kampf ringen die beiden eng umschlungen um die Oberhand. Der Wein beeindruckt durch seine faszinierend wandelbare Persönlichkeit und macht das Öffnen jeder Flasche zu einer spannenden Überraschung.

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

Beim Riesling Ganztraubenpressung und Vergärung im Edelstahl. Beim Sauvignon 12-stündige Mazeration, Gärung im großen Holzfass und Edelstahl. Sechs Monate auf der Feinhefe mit regelmäßiger Battonage. Es folgt die Vermählung der beiden Sorten und die Abfüllung im Mai.

LAGE/BODEN

Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, auf 500 m ü.M.; aus dem kräftigen, lehmigen Kalkschotterboden gehen sehr strukturierte Weine mit bedeutender Säure hervor.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Goldgelb mit grünlichen Reflexen; in der Nase Aromen von reifem Pfirsich, Ananas und Passionsfrucht; am Gaumen sehr lebendig, mit feiner Säure und schöner Mineralität.