

Baron Di Pauli



ENOSI 2021

BIANCO
IGT

SORTEN:	66% Riesling 34% Sauvignon	ALKOHOL:	13,5 %
ERTRAG:	50 hl/ha	SÄURE:	6,8 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

Die Wintermonate waren vorwiegend sonnig, aber ausgesprochen kalt. Die Temperaturen stiegen auch im Frühling nur zögerlich an und verlangsamten so die Entwicklungsphase der Reben. Ein warmer und sonniger Sommerbeginn konnte jedoch einiges wettmachen. August und Juli zeigten sich sehr abwechslungsreich, so startete die Weinlese relativ spät. Der regnerische September war eine große organisatorische Herausforderung, doch schlussendlich konnte die Ernte mit einem sehr guten Ergebnis abgeschlossen werden.

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.