

Baron Di Pauli



ENOSI 2023

BIANCO
IGT

SORTEN:	40 % Sauvignon 30 % Riesling 30 % Incrocio Manzoni	FLASCHEN:	9.000
ERTRAG:	50 hl/ha	ALKOHOL:	13,5 %
		SÄURE:	6,3 g/l
		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

Das Weinbaujahr 2023 war geprägt von wechselhaftem Wetter und erforderte besonders viel Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weinberg. Ein schneearmer Winter und warmer März beschleunigten den Vegetationsstart. Ein durchschnittlicher April und ein regenreicher Mai führten zu einer Blüte nahe dem langjährigen Mittelwert. Der Juni war unbeständig, mit Hitzewellen und Trockenheit. Der Juli brachte viel Regen gepaart mit teils sehr heißen Tagen. Trotz extremer Temperaturschwankungen im August bescherte uns ein goldener Herbst eine erfolgreiche Weinlese mit insgesamt sehr guten Traubenqualitäten.

VINIFIKATION

Der Riesling wird als Ganztrauben gepresst und im Edelstahltank vergoren. Die Sauvignon-Trauben durchlaufen eine 12-stündige Mazeration, gefolgt von der Gärung im großen Holzfass und im Edelstahltank. Beide Weine reifen sechs Monate auf der Feinhefe. Nach dieser Lagerzeit werden die Sorten vermählt und abgefüllt.

LAGE/BODEN

Die Trauben stammen vom Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin, das auf 500 m über dem Meeresspiegel liegt. Aus dem kräftigen, lehmigen Kalkschotterboden entstehen sehr strukturierte Weine mit ausgeprägter Säure.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Goldgelb mit grünlichen Reflexen präsentiert sich dieser Wein. In der Nase entfalten sich Aromen von reifem Pfirsich, Ananas und Passionsfrucht. Am Gaumen zeigt er sich sehr lebendig mit einer feinen Säure und schöner Mineralität.