

Baron Di Pauli



EXIL 2020

GEWÜRZTRAMINER
DOC

SORTE:	Gewürztraminer	ALKOHOL:	14,0 %
ERTRAG:	50 hl/ha	SÄURE:	5,5 g/l
FLASCHEN:	7.000	RESTZUCKER:	7,5 g/l



FERNWEH NACH NEUEN WELTEN

Überschwänglich, aromatisch und würzig, aber doch mit einer trockenen Nüchternheit steht dieser Wein zwischen zwei Welten. Ein Kind des Nordens mit einer unbändigen Sehnsucht nach Exotik, die ihn wie Marco Polo gen Osten zieht.

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

Zwölf Stunden Kaltmazeration, Gärung im Stahltank, fünf Monate Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl.

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

Intensives Gelb mit feinen Goldreflexen; komplexe Aromatik nach Nelken, Litschi und Rosenblüten; extrem konzentriert und strukturiert am Gaumen, erinnert an reife Frucht mit mediterranen Noten und würzigem Nachhall.