

Baron Di Pauli



EXIL 2021

GEWÜRZTRAMINER
DOC

SORTE:	Gewürztraminer	ALKOHOL:	15,5 %
ERTRAG:	50 hl/ha	SÄURE:	5,6 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

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

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.