

Baron Di Pauli



EXIL 2022

GEWÜRZTRAMINER
DOC

SORTE:	Gewürztraminer	ALKOHOL:	15,0 %
ERTRAG:	50 hl/ha	SÄURE:	5,1 g/l
FLASCHEN:	6.000	RESTZUCKER:	8,0 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 des Jahres 2022 waren ausgesprochen niederschlagsarm. Erst der April brachte nennenswerten Regen und füllte die Wasserspeicher etwas auf. Der Mai zählte zu den wärmsten seit Aufzeichnungen und trieb die Vegetation stark an. Der gesamte Sommer war von Trockenheit gezeichnet und lies an die Sommer 2003 und 2015 erinnern. Die Weinlese begann Ende August. Da auch der Herbst kaum Niederschlag brachte, konnte die Weinlese reibungslos über die Bühne gehen und es wurde ausgezeichnetes Traubenmaterial eingebracht. Bereits Mitte Oktober ginge die Weinlese zu Ende.

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.