

Baron Di Pauli



# EXIL 2022

GEWÜRZTRAMINER  
DOC

**COMPOSITION:** Gewürztraminer

**ALCOHOL:** 15.0 %

**YIELD:** 50 hl/ha

**ACID:** 5.1 g/l

**BOTTLES:** 6,000

**RESIDUAL SU.:** 8.0 g/l

#### GLIMPSES OF AN EXOTIC WORLD

Literary reminiscences of spice bazaars swept with warm breezes birthed by far-off sea-gazing cliffs. A wild urge for an imagined world, a place waiting to be explored by the curious mind of a Marco Polo redux.

#### VINTAGE

I mesi invernali del 2022 sono stati decisamente poveri di precipitazioni. Solo aprile ha portato piogge significative e ha riempito i serbatoi d'acqua. Il mese di maggio è stato uno dei più caldi mai registrati e ha dato una spinta forte alla vegetazione. L'intera estate è stata caratterizzata dalla siccità e ha ricordato le estati del 2003 e del 2015. La maturazione delle uve è progredita rapidamente e le prime uve sono state vendemmiate il a fine agosto. Poiché anche l'autunno non ha portato quasi nessuna pioggia, la vendemmia si è svolta senza problemi e sono state raccolte uve eccellenti. La vendemmia è terminata già a metà ottobre.

#### VINIFICATION

Twelve hours' maceration on the skins, fermentation in steel, and maturation sur lie for 5 months.

#### LOCATION/SOIL

The Höfl unterm Stein farm is located in Sella, above the village Tramin. Located at an elevation of 1,650 feet, the sandy-limestone soils yield firm-structured wines with superb depth yet at the same time a vivid level of acidity.

#### TASTING NOTES

Complex aromas of cloves, litchi and rose petals. Extremely concentrated and structured on the palate, reminiscent of ripe fruit with Mediterranean notes and spicy reverberations.

