

Baron Di Pauli



KINESIS 2019

SAUVIGNON
DOC

SORTE:	Sauvignon Blanc	ALKOHOL:	14,0 %
ERTRAG:	50 hl/ha	SÄURE:	7,0 g/l
FLASCHEN:	6.000	RESTZUCKER:	2,0 g/l



ALLES FLIESST

Die Welt ist in ständiger Bewegung (griech. Kinesis). Aus Wasser, Luft und Licht entstehen Trauben, Trauben wandeln sich zu Wein, und Wein wird zu purem Genuss. Ein vollkommener Moment der Ruhe inmitten von Chaos und Veränderung – ist es das, was man Glück nennt?

JAHRGANG

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben. Die Lese des gesunden Traubenguts begann Anfang September und zog sich bis Ende Oktober hin.

VINIFIKATION

Zwölfstündige Kaltmazeration, Gärung imahltank, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe im Edeltahl.

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

Leuchtendes Gelb. Feine Duftnoten von Stachelbeere und weißen Blüten vereinen sich mit Aromen von exotischen Früchten und Gewürzen. Komplexe Struktur und Länge am Gaumen, elegante Frische und Säure.