

Baron Di Pauli



KINESIS 2020

SAUVIGNON
DOC



SORTE:	Sauvignon Blanc	ALKOHOL:	13,5 %
ERTRAG:	50 hl/ha	SÄURE:	6,2 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

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

Zwölfstündige Kaltmazeration, Gärung im Stahltank, fünf Monate Ausbau 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

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.