

Baron Di Pauli



# KALKOFEN 2021

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC  
VIGNA ARZENHOF

<b>SORTE:</b>	Vernatsch	<b>ALKOHOL:</b>	13,5 %
<b>ERTRAG:</b>	60 hl/ha	<b>SÄURE:</b>	5,2 g/l
<b>FLASCHEN:</b>	8.000	<b>RESTZUCKER:</b>	1,5 g/l

## PHÖNIX AUS DER ASCHE

Unterschätzt, vernachlässigt, dem Verfall preisgegeben wie der Kalkbrennofen im Weinberg, von dem er seinen Namen hat. Der autochthone Vernatsch wurde lange Zeit als hässliches Entlein verspottet und belächelt. Doch nun erhebt er sich wie ein Phönix aus der Asche und offenbart in diesem Kalterersee seine burgundische Eleganz. Ganz und gar kein Alltagswein, auch wenn man ihn wegen seiner fast unbeschränkten Anpassungsfähigkeit jeden Tag trinken könnte.

## 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 Mitte September. Trotz einiger Regentage im September konnte die Weinlese mit einem ausgezeichneten Ergebnis abgeschlossen werden.

## VINIFIKATION

Die kleinbeerigen Vernatschtrauben stammen von den ältesten Reben des Weinhofes und werden für diesen Wein von Hand selektioniert. Die Gärung erfolgt im Holzgärbottich mit einer zehntägigen Mazerationszeit; anschließend reift der Wein für sechs Monate im großen Holzfaß.

## LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 250 m bis 390 m malerisch über dem Westufer des Kalterer Sees gelegen; nach Südosten geneigter Moränenschuttkegel mit Kalkschotter, Porphyrr und Quarzsand und ausreichend Lehm. Mediterranes Mikroklima.

## DEGUSTATIONSNOTIZ

Dieser Wein ist pures Vergnügen. Seine Struktur, vor allem seine samtigen Tannine machen ihn so einzigartig. In der Nase besticht dieser Kalterersee mit intensiven Fruchtaromen und filigran würzigen Nuancen. Ein eleganter, lebendiger Rotwein mit einem überzeugenden Finish.

