

UPUPA ORANGE

2015

IGT Mitterberg



Rebsorte:

100% Gewürztraminer

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Unser Weinberg „In der Lämm“ befindet sich Eppan im Weiler Weißhaus auf ca. 500 m Meereshöhe. Die nach Westen hin ausgerichtete, luftige Hanglage ist sehr sonnenverwöhnt und erlaubt ein optimales Ausreifen der Trauben. Hier herrschen Moränenböden aus der letzten Eiszeit vor, durchmischt mit Vulkangestein aus sehr mineralhaltigem Quarzporphyr. Die Gewürztraminerreben wurden um das Jahr 2000 gepflanzt, dafür haben wir den aromaintensiven einheimischen Klon Laimburg 14 verwendet. Die von Natur aus sehr niedrigen Erträge sind Garant für höchste Weinqualität.

Alter der Rebstöcke: <15 Jahre

Erziehungsform: Guyotsystem

Ertrag pro Hektar: 45 hl

Jahrgang 2015

Nach einem sehr trockenen und warmen Winter erfolgte der Austrieb Anfang April, gefolgt von überdurchschnittlich hohen Temperaturen in den kommenden Wochen. Dementsprechend früh blühten bereits Mitte Mai die ersten Gescheine auf. Nach einem kurzen Kälteeinbruch setzte sich bald darauf der Sommer endgültig durch und auf den wärmsten Juni seit Aufzeichnung des Wetters in Südtirol folgte der Monat Juli mit Rekordtemperaturen und zahlreichen Tropennächten. Mithilfe gezielter Bewässerung konnten wir Trockenschäden vermeiden und die Vegetation schritt mit ruhigem und konstantem Wachstum voran. Anfang September begann die Weinlese und durch die anhaltende Schönwetterphase im Herbst konnte das Traubengut die optimale Reife erlangen. Die größte Herausforderung während der Ernte war die Entscheidung bezüglich des idealen Lesezeitpunktes, um die richtige Balance zwischen Säure und Zucker zu gewährleisten. Unsere höher gelegenen Weinberge boten in diesem Jahr dafür die deutlich besseren Bedingungen.

Ausbau:

Auf eine sehr späte Lese mit etwas Edelfäule folgte die spontane Vergärung mit den Beerenhäuten. Nach 4-wöchiger Maischekontaktzeit erfolgte die sanfte Pressung. Die Ausgärung und Lagerung fand in gebrauchten 500l Eichenholzfässern statt. Spontaner biologischer Säureabbau

Abfüllung: Juni 2017

Flaschen: 1500

Analysedaten:

Restzucker: 1,3 g/l

Alkohol: 14,5 %Vol.

Gesamtsäure: 3,4 g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Der Gewürztraminer besticht durch seine kräftige goldgelbe Farbe. Das sortentypische Bouquet erinnert an Rosenblätter, Litschi, Orangenblüten, verbunden mit einer würzig – minzigen Komponente. Am Gaumen wirkt der Wein sehr kraftvoll, er ist vollmundig, elegant und sehr trocken. Das spürbare Tannin, entstanden durch die Maischegärung, verbunden mit reifen Aromen verkörpert für uns sehr gut den ureigenen Charakter dieser Rebsorte.

Empfehlung:

Serviertemperatur: 10 – 11°C Um sein volles Potential zu entfalten, braucht der Wein Zeit zum Atmen.

Unser spezieller Gewürztraminer ist besonders geeignet zu geräuchertem, fettarmen Fisch und Fleisch und fruchtsüßen Saucen.