

UPUPA ORANGE

2017

IGT Mitterberg

Rebsorte:

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 von Natur aus sehr niedrigen Erträge sind Garant für höchste Weinqualität.

Alter der Rebstöcke: <15 Jahre

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: 45 hl

Jahrgang 2017

2017 begann mit einem außergewöhnlich trockenen Winter, welcher vereinzelt zu Winterschäden vor allem bei unseren Weißburgunderanlagen führte. Ein sehr mildes Frühjahr bedingte einen verfrühten Austrieb der Reben der voranschritt. In der Folge richtete die Frostnacht Ende April in vielen Tallagen empfindliche Frostschäden an, von denen wir mit Glück und mithilfe von Frostkerzen größtenteils verschont blieben. Die Witterung während der Reblüte war von durchwegs schönem Wetter geprägt. Im Sommer gab es sehr viele Sonnenstunden und wenig Regen. Erst im August kam es zu teilweise größeren Niederschlägen. Relativ früh begannen wir Anfang September mit der Ernte, die aufgrund auch vieler nasser Tage sehr herausfordernd war. Insgesamt fiel der Jahrgang 2017 mengenmäßig kleiner aus als gewohnt. Mit der Weinqualität sind wir jedoch sehr zufrieden.

Ausbau:

Auf eine späte Lese mit 10% eingetrockneten Beeren und einem kleinen Anteil Weißburgunder (10%) 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 für circa 15 Monate. Spontaner biologischer Säureabbau.

Abfüllung:

Sommer 2019

Flaschen: 2200

Analysedaten:

Restzucker: 1,9 g/l

Alkohol: 14 %Vol.

Gesamtsäure: 5 g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Unser Upupa Orange 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 des Gewürztraminers.

Empfehlung:

Serviertemperatur: 10 – 11°C Um sein volles Potential zu entfalten, braucht der Wein Zeit zum Atmen. Er wird idealerweise im Burgunderglas serviert.

Unser Upupa Orange ist besonders geeignet zu geräuchertem, fettarmen Fisch und Fleisch mit fruchtsüßen Saucen, asiatischer Küche und Grauschimmelkäse.

