

## UPUPA ROT 2012

Von alten Reben  
IGT Weinberg Dolomiten



### Rebsorte:

Vernatsch (93%), Blauburgunder (7%)

### Lage und Bodenbeschaffenheit:

Das Weingut Rosslauf liegt direkt an der Südtiroler Weinstraße zwischen Eppan und Kaltern auf einer Hügelkuppe circa 450 m über dem Meeresspiegel. Dieser gut exponierte Weinberg ist mit über 50 Jahre alten Rebstöcken bepflanzt, die besonders hochwertige, kleinbeerige Vernatschtrauben hervorbringen. Neben den Gletschermoränenböden mit Porphyruntergrund sind hier zudem Flussschottereinlagerungen zu finden, die vom ursprünglichen Verlauf der Etsch erzählen.

**Alter der Rebstöcke:** >60 Jahre

**Erziehungsform:** traditionelles Pergolasystem

**Ertrag pro Hektar:** 65 hl

### Jahrgang 2012

Auf einen sehr trockenen und relativ warmen Jänner folgte ein sehr kalter Februar mit zweistelligen Minusgraden. Trotz anfänglicher Befürchtungen gab es zum Glück keine Austriebsschäden. Die Monate April und Mai waren von wiederholten Niederschlägen geprägt und der Austrieb ging sehr zügig voran. Der Blühbeginn war am 30. Mai 2012, etwas früher als im langjährigen Durchschnitt.

Die Gefahr eines Peronosporapilzbefalls war 2012 besonders groß, und da wir keine chemischen Produkte einsetzen wollten, war eine gezielte und aufwendige Spritzarbeit notwendig. Der trockene schwüle Sommer begünstigte den Befall mit dem Mehltaupilz, der für unser Gebiet außergewöhnlich stark war. Es folgte ein sehr heißer August mit Temperaturen bis zu 39°C und ein nasser Herbst. Alles in allem war 2012 kein einfaches Jahr.

Die gezielte Laubarbeit, die zur Lockerbeerigkeit der Trauben führt, hat sich heuer besonders bewährt. Wir konnten dadurch durchwegs gesunde und reife Trauben ernten.

### Ausbau:

Die bereits vor der Ernte selektionierten Vernatschtrauben haben wir so lange wie möglich am Stock reifen lassen. Die Trauben wurden nach der Lese abgebeert, über eine Rutsche in einen 2000l Gärbottich befördert und dort mit den natürlichen Hefen vergoren. Nach dreiwöchiger Maischekontaktzeit wurde der Wein schonend abgepresst und durch natürliche Sedimentation geklärt. Der weitere Ausbau fand in 500l Eichenholzfässern statt. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein noch weitere 15 Monate auf der Feinhefe. Wie es historisch immer schon in Eppan praktiziert wurde, geben wir je nach Jahrgang einen kleinen Anteil an Blauburgunder hinzu (max. 10%)

**Abfüllung:** Juli 2014

**Flaschen:** 3000

### Analysedaten:

**Restzucker:** <1g/l

**Alkohol:** 12,5 %Vol.

**Gesamtsäure:** 5,1g/l, biologischer Säureabbau

### Beschreibung:

Der tiefgründige, leichte Rotwein besticht im Glas durch sein leuchtendes Rubinrot. Das Bouquet erinnert an ein Ensemble von hellen Früchten wie Erdbeere, Himbeere, Kirsche und Preiselbeeren und an den dezenten Duft von blühenden Rosen und Vanille. Saftig und trinkfreudig am Gaumen, überzeugt er mit seiner frischen, eleganten Art, dem angenehm trockenen Gerbstoff und einem leicht mineralischen Geschmack mit Struktur und Intensität.

### Empfehlung:

**Serviertemperatur:** 12-14 °C

Um sein volles Potential zu entfalten, braucht der Wein Zeit zum Atmen. Er wird idealerweise aus dem Burgunderglas getrunken.

Unser Upupa harmoniert sehr gut mit Lamm und Geflügel sowie rotem Fleisch und