

UPUPA ROT 2011

Von alten Reben
IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:

Vernatsch (75%), Blauburgunder (15%)

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: >50 Jahre

Erziehungsform: traditionelles Pergolasystem

Ertrag pro Hektar: 65 hl

Jahrgang 2011

Nach den warmen Monaten März und April haben die Reben dieses Jahr relativ früh ausgetrieben, ein feuchtwarmer Mai beschleunigte dieses Phänomen.

Der Sommer war trocken und sehr heiß, und immer wieder waren gefährliche Gewitterfronten im Anzug. Unsere Weingüter „In der Lämm“ und vor allem „Rosslauf“ wurden von Hagelschlag in Mitleidenschaft gezogen.

Auf den extrem heißen August folgte ein kühler, wunderschöner September, wie man ihn sich als Winzer nur wünschen kann. Unglücklicherweise hat ein weiteres Hagelgewitter den Großteil des Weinbaugebietes in Eppan stark getroffen. Wir sind mit einem blauen Auge davongekommen. Die aufgeschlagenen Beeren haben wir in aufwendiger und mühevoller Kleinarbeit vor der Ernte beseitigt. Dank des kühlen Wetters konnten wir mit der Lese bis zur Vollreife abwarten.

Rückblickend kann man sagen, dass 2011 trotz aller Schwierigkeiten ein guter Jahrgang ist, dessen Weine sich durch eine gute Struktur, aromatische Vielfalt und mineralische Länge auszeichnen.

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 gemeinsam mit einem Anteil von ca. 15 % an Blauburgundertrauben 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 10 Monate auf der Feinhefe.

Abfüllung: Dezember 2012

Flaschen: 2000

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 12 %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 vielen lokalen Gerichten, z.B. der typischen Speckmarenade.