

UPUPA ROT 2013

Von alten Reben
IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:

Vernatsch (95%), Blauburgunder (5%)

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

Erziehungform: traditionelles Pergolasystem

Ertrag pro Hektar: 65 hl

Jahrgang 2013:

Der kühle, regenreiche Frühling hatte einen verspäteten Austrieb und eine langsame Entwicklung der Triebe zur Folge. Der Blühbeginn erfolgte Anfang Juni, circa 8 Tage später als im langjährigen Durchschnitt. Aufgrund unseres schonenden Pflanzenschutzprogrammes mussten wir ständig auf der Hut sein, um Attacken von verschiedenen Pilzen abzuwehren. Dabei haben wir ein besonderes Augenmerk auf eine perfekte Laubarbeit gelegt, um die Trauben gesund bis zur Reife zu bringen. Durch die optimalen Voraussetzungen während der Blüte konnten wir im Herbst auch mengenmäßig eine gute Ernte verzeichnen. Die Sommermonate waren geprägt von einer anhaltenden Schönwetterphase mit teils extrem hohen Temperaturen und geringen Niederschlägen. Ende August setzt dann herbstliches Wetter ein. Klare Sonnentage und kalte Nächte mit gewaltigen Temperaturunterschieden von bis zu 20°C förderten die Aromenbildung der Traubenbeeren optimal. Ende September wurde das herbstliche Kaiserwetter durch sehr labile Witterung mit Kälteeinbrüchen und Niederschlag abgelöst. Dank des sehr gesunden Traubenmaterials und der stabilen Säurewerte konnten wir trotzdem den optimalen Lesezeitpunkt abwarten und haben die verschieden Sorten in mehreren Selektionen spät wie nie geerntet. Das Ergebnis dieser späten Lese waren sehr gehaltvolle, vollreife Trauben mit intensivem Geschmack, großer Fruchtintensität und komplexen Aromen.

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.

Abfüllung: Dezember 2015

Flaschen: 2000

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 vielen mediterranen und lokalen Gerichten.