

UPUPA ROT 2017

Von alten Reben
IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:

Vernatsch (93% ca.), Blauburgunder (7% ca.)

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

Erziehungform: traditionelles Pergolasystem

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 großteils verschont blieben. Die Witterung während der Rebblüte 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:

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: Oktober 2019

Flaschen: ca. 3500

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 13,0 %Vol.

Gesamtsäure: 4,9 g/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.