

UPUPA ROT 2014

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 2014

Das warme Frühjahr und die vom Winter mit Wasser gut versorgten Böden haben bereits Ende März zu einem frühen Austrieb geführt. Das trockene und warme Wetter während der Blüte hatte einen ausreichenden Fruchtansatz zur Folge. Die Trauben waren kleiner und lockerbeeriger als im langjährigen Durchschnitt. Die sind sehr gute Voraussetzungen für einen qualitativ hochwertigen Jahrgang. Erstmals haben wir in diesem Jahr einen Teil unserer Weinberge nicht gegipfelt sondern gewickelt, um der Geiztriebbildung vorzubeugen. Vor allem für den Blauburgunder sehen wir darin einen positiven Effekt zu noch mehr Tiefgang und Fruchtsüße. Der Sommer und der Herbst verliefen sehr feucht und regnerisch. Es war eine große Herausforderung unter diesen Bedingungen zu guter Reife zu kommen. Viel Handarbeit und großer Selektionsaufwand ermöglichten trotzdem eine gute Qualität bei der Lese. An Menge haben wir allerdings 20% eingebüßt. Der Hektarertrag lag bei etwa 45 hl. Rückblickend sind wir mit der Qualität der Weine sehr zufrieden.

Ausbau:

Die bereits vor der Ernte selektierten 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 2016

Flaschen: ca. 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.