

UPUPA ROT 2015

Von alten Reben
IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:

Vernatsch (95% ca.), Blauburgunder (5% 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 2015

Nach einem sehr trockenen und warmen Winter erfolgte der Austrieb Anfang April, gefolgt von überdurchschnittlich hohen Temperaturen in den kommenden Wochen. Dementsprechend früh blühten bereits Mitte Mai die ersten Gescheine auf. Nach einem kurzen Kälteeinbruch setzte sich bald darauf der Sommer endgültig durch und auf den wärmsten Juni seit Aufzeichnung des Wetters in Südtirol folgte der Monat Juli mit Rekordtemperaturen und zahlreichen Tropennächten. Mithilfe gezielter Bewässerung konnten wir Trockenschäden vermeiden und die Vegetation schritt mit ruhigem und konstantem Wachstum voran. Anfang September begann die Weinlese und durch die anhaltende Schönwetterphase im Herbst konnte das Traubengut die optimale Reife erlangen. Die größte Herausforderung während der Ernte war die Entscheidung bezüglich des idealen Lesezeitpunktes, um die richtige Balance zwischen Säure und Zucker zu gewährleisten. Unsere höher gelegenen Weinberge boten in diesem Jahr dafür die deutlich besseren Bedingungen.

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: August 2017

Flaschen: ca. 2500

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 12,5 %Vol.

Gesamtsäure: 4,8 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.