

## UPUPA ROT 2016

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

**Erziehungsform:** traditionelles Pergolasystem

**Ertrag pro Hektar:** 45 hl

### Jahrgang 2016

2016 ist ein herausragender Jahrgang, der uns in den Weinbergen vor so manche Herausforderung gestellt hat. Die Vegetationsperiode begann im langjährigen Durchschnitt schon sehr früh, zwischen Ende März und Anfang April. Bis in die Blüte hinein (Ende Mai) war es nass und kühl, inklusive einer gut überstandenen Frostnacht. Auch in den Sommermonaten regnete es neben einigen wenigen heißen Sonnentagen häufig und überdurchschnittlich viel. Die trockene Witterung ab Ende August mit einem wunderschönen, goldenen Herbst hat das Blatt glücklicherweise gewendet. Es waren alle Voraussetzungen für eine gezielte und qualitativ hochwertige Ernte geschaffen. Die kühleren Temperaturen beim Reifebeginn, die den Reifeprozess der Trauben verlangsamen, sowie die kühlen Nächte und warmen Tage während der Ernte ergaben die perfekte Grundlage für saftige, lebendige und vielschichtige Weißweine und besonders vielversprechende, spannende Rotweine mit gutem Entwicklungspotenzial.

### 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:** Juli 2018

**Flaschen:** ca. 3000

### 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.