

UPUPA WEISS 2023

IGT Weinberg Dolomiten Weiß



Rebsorte:

Sauvignon Blanc (circa 30%), Weißburgunder (circa 30%), Chardonnay (circa 30%)

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Die verschiedenen Weißweinsorten stammen von unseren Weinbergen in Girlan auf ca. 550 m Meereshöhe. Die nach Westen hin ausgerichtete, luftige Hanglagen sind sehr sonnenverwöhnt und erlauben ein optimales Ausreifen der Trauben. Hier herrschen Moränenböden aus der letzten Eiszeit vor, durchmischt mit Vulkangestein aus sehr mineralhaltigem Quarzporphyr. Das Pflanzenmaterial stammt aus Südtiroler Altbeständen.

Alter der Rebstöcke: zwischen 10 und 40 Jahren

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: 70 hl

Jahrgang 2023

Auf eine milde und sehr trockene erste Jahreshälfte folgte ein regnerischer und kühler Mai, so dass die dringend benötigten Wasserreserven wieder aufgefüllt werden konnten. Die Reblüte wurde durch die kühlen Temperaturen im Frühjahr leicht verzögert. Der nasswarme Frühsommer erhöhte den Druck von Krankheiten, die wir aber gut im Griff hatten. Ein heißer August und ein wunderschöner Herbst brachten die Trauben zur optimalen Reife. Das Ergebnis ist ein spannender und eleganter Jahrgang.

Ausbau:

Getrennte Handlese der verschiedenen Sorten. Dem schonenden Pressen folgt eine natürliche Klärung durch Sedimentation. Anschließend folgte die Gärung, spontan dank natürlicher Hefen, in gebrauchten 500l Eichenholzfässern. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein neun Monate auf der Grobhefe, danach Assemblage imahltank

Abfüllung: März 2025

Flaschen: circa 3500

Analysedaten:

Restzucker: 1,8 /l

Alkohol: 13% Vol.

Gesamtsäure: 5,1 g/l,

Beschreibung:

Unser Upupa Weiß überzeugt mit seinen klaren Fruchtnoten und einer saftigem Mundgefühl. Die Intensität der Aromen des Sauvignon Blanc werden durch die Kombination mit dem Weißburgunder und dem Chardonnay abgerundet. Komplex, intensiv und frisch präsentiert sich der Upupa Weiß am Gaumen, mit mineralischer Säure und langanhaltender Abgang.

Empfehlung:

Serviertemperatur: 8 °C

Um sein volles Potential zu entfalten, braucht der Wein Zeit zum Atmen. Er wird idealerweise aus dem Burgunderglas getrunken.

Zu unserem Upupa Weiß empfehlen als Aperitif zu Antipasti und zu leichten Gerichten auf Gemüsebasis oder Schalen- und Krustentiere.