

UPUPA WEISS 2013

IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:

Weißburgunder (65%), Sauvignon (30%), Gewürztraminer/Riesling (5 %), im gemischten Satz gepflanzt.

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Unser Weinberg „In der Lämm“ befindet sich Eppan im Weiler Weißhaus auf ca. 500 m Meereshöhe. Die nach Westen hin ausgerichtete, luftige Hanglage ist sehr sonnenverwöhnt und erlaubt ein optimales Ausreifen der Trauben. Hier herrschen Moränenböden aus der letzten Eiszeit vor, durchmischt mit Vulkangestein aus sehr mineralhaltigem Quarzporphyr. Im Halbschatten der Pergl (Weißburgunder) entwickelt sich eine elegante, komplexe Frucht. Die tiefwurzelnden Rebstöcke brauchen keine künstliche Bewässerung und entwickeln vielfältige mineralische Geschmackskomponenten. Der Sauvignon wird auf Drahtrahmen gezogen, das Pflanzenmaterial stammt aus Südtiroler Altbeständen.

Alter der Rebstöcke: >55 Jahre (Weißburgunder), 5 Jahre (Sauvignon)

Erziehungform: traditionelles Pergolasystem (Weißburgunder), Guyotsystem (Sauvignon, Gewürztraminer, Riesling)

Ertrag pro Hektar: 60 hl

Jahrgang 2013

Der kühle, regenreiche Frühling hatte einen verspäteten Austrieb und eine langsame Entwicklung der Triebe zur Folge. Der Blühbeginn erfolgte Anfang Juni, circa 8 Tage später als im langjährigen Durchschnitt. Aufgrund unseres schonenden Pflanzenschutzprogrammes mussten wir ständig auf der Hut sein, um Attacken von verschiedenen Pilzen abzuwehren. Dabei haben wir ein besonderes Augenmerk auf eine perfekte Laubarbeit gelegt, um die Trauben gesund bis zur Reife zu bringen. Durch die optimalen Voraussetzungen während der Blüte konnten wir im Herbst auch mengenmäßig eine gute Ernte verzeichnen. Die Sommermonate waren geprägt von einer anhaltenden Schönwetterphase mit teils extrem hohen Temperaturen und geringen Niederschlägen. Ende August setzt dann herbstliches Wetter ein. Klare Sonnentage und kalte Nächte mit gewaltigen Temperaturunterschieden von bis zu 20°C förderten die Aromenbildung der Traubenbeeren optimal, was besonders unseren Burgundersorten zugutegekommen ist. Ende September wurde das herbstliche Kaiserwetter durch sehr labile Witterung mit Kälteeinbrüchen und Niederschlag abgelöst. Dank des sehr gesunden Traubenmaterials und der stabilen Säurewerte konnten wir trotzdem den optimalen Lesezeitpunkt abwarten und haben die verschieden Sorten in mehreren Selektionen spät wie nie geerntet. Das Ergebnis dieser späten Lese waren sehr gehaltvolle, vollreife Trauben mit intensivem Geschmack, großer Fruchttintensität und komplexen Aromen.

Ausbau:

Gemeinsame Lese und Vergärung ohne Temperaturkontrolle der vier Traubensorten im Stahltank. Der weitere Ausbau fand auf der Feinhefe in 500l Eichenholzfässern statt.

Abfüllung: Oktober 2014

Flaschen: 700

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 14,5 %Vol.

Gesamtsäure: 6,5g/l,

Beschreibung:

Unser Upupa Weiß überzeugt mit seinen intensiven Fruchtnoten und einer kräftigen Mundgefühl. Der Duft von Mango, Papaya und Litschi erzählt vom sehr reifen Traubengut. Komplex und intensiv präsentiert er sich am Gaumen, mit mineralischer Säure und langanhaltender Abgang

Empfehlung:

Serviertemperatur: 11 °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 wir würzigen Käse, Schalen- und Krustentiere, Gänsebraten und Kalbsleber.