

UPUPA WEISS 2015

IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:

Weißburgunder (50%), Sauvignon (45%), Gewürztraminer/Riesling (5 %), im gemischten Satz gepflanzt.

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Unser Weinberg „In der Låmm“ befindet sich Eppan im Weiler Weißhaus auf ca. 550 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)

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

Ertrag pro Hektar: 60 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:

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

Abfüllung: April 2016

Flaschen: 1200

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 13,5 %Vol.

Gesamtsäure: 6,1g/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: 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 wir würzigen Käse, Schalen- und Krustentiere, Gänsebraten und Kalbsleber.