

UPUPA ORANGE

2018

IGT Mitterberg

Rebsorte:

Gewürztraminer

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. Die von Natur aus sehr niedrigen Erträge sind Garant für höchste Weinqualität.

Alter der Rebstöcke: <15 Jahre

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: 45 hl

Jahrgang 2018

Das Jahr 2018 war gekennzeichnet von einem schneereichen Winter, wodurch die Rebstöcke eine sehr gute Wasserversorgung erhalten haben. Aufgrund der kühlen Temperaturen am Anfang des Frühjahrs fand die Blüte später statt als in den Jahren zuvor. Die Wochen darauf wechselten sich relativ warme Tage mit häufigen Regentagen ab. Im Sommer war es sehr heiß mit Temperaturen bis zu 38°C. Darauf folgte ein wunderschöner September mit vielen Sonnenstunden, die es uns erlaubten, den perfekten Lesezeitpunkt für die einzelnen Sorten abzuwarten. Die Weine dieses insgesamt warmen Jahres zeichnen sich aus durch eine schöne Struktur und gleichzeitig einem Gleichgewicht zwischen Säure, Geschmack und Länge.

Ausbau:

Auf eine späte Lese mit 10% eingetrockneten Beeren und einem kleinen Anteil Weißburgunder und Sauvignon Blanc (10%) folgte die spontane Vergärung mit den Beerenhäuten. Nach 4-wöchiger Maischekontaktzeit erfolgte die sanfte Pressung. Die Ausgärung und Lagerung fand in gebrauchten 500l Eichenholzfässern statt für circa 15 Monate. Spontaner biologischer Säureabbau.

Abfüllung: August 2020

Flaschen: 2400

Analysedaten:

Restzucker: 2,5 g/l

Alkohol: 14 %Vol.

Gesamtsäure: 5,5 g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Unser Upupa Orange besticht durch seine kräftige goldgelbe Farbe. Das sortentypische Bouquet erinnert an Rosenblätter, Litschi, Orangenblüten, verbunden mit einer würzig – minzigen Komponente. Am Gaumen wirkt der Wein sehr kraftvoll, er ist vollmundig, elegant und sehr trocken. Das spürbare Tannin, entstanden durch die Maischegärung, verbunden mit reifen Aromen verkörpert für uns sehr gut den ureigenen Charakter des Gewürztraminers.

Empfehlung:

Serviertemperatur: 10 – 11°C Um sein volles Potential zu entfalten, braucht der Wein Zeit zum Atmen. Er wird idealerweise im Burgunderglas serviert.

Unser Upupa Orange ist besonders geeignet zu geräuchertem, fettarmen Fisch und Fleisch mit fruchtsüßen Saucen, asiatischer Küche und Grauschimmelkäse.

