

UPUPA ORANGE

2019

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 2019

Das Jahr 2019 begann trocken und warm, darauf folgte ein wechselhafter April und ein regenreicher, sehr kühler Frühsommer. Die Entwicklung der Reben verlief langsam und führte zu einer etwas verspäteten Reblüte im Juni. Es wurde hochsommerlich warm, das begünstigte ein rasches und üppiges Rebenwachstum. Die Ernte begann dann etwas später als in den letzten Jahren in den ersten Septemberwochen. Der schöne Herbst ermöglichte es uns den idealen Lesezeitpunkt abzuwarten. Die lange Reifezeit und das schöne Wetter bei der Ernte haben die Voraussetzungen für einen kühlen, sehr guten Jahrgang geschaffen.

Ausbau:

Auf eine späte Lese mit teils eingetrockneten Beeren und einem kleinen Anteil 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 2021

Flaschen: 2700

Analysedaten:

Restzucker: 1,9 g/l

Alkohol: 13,5 %Vol.

Gesamtsäure: 5,3 g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Unser Upupa Orange besticht durch seine goldgelbe Farbe. Das sortentypische Bouquet erinnert an Rosenblätter, Litschi, Orangenblüten, verbunden mit einer würzig – minzigen Komponente. Am Gaumen wirkt der Wein 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.

