

UPUPA ORANGE

2023

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 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:

Auf eine späte Lese mit hocharomatischen Trauben folgte die spontane Vergärung im Holzbottich mit den ganzen Beeren. Nach 10tägiger Maischekontaktzeit erfolgte die sanfte Pressung. Die Ausgärung und Lagerung fand in gebrauchten 500l Eichenholzfässern für 15 Monate statt. Spontaner biologischer Säureabbau.

Abfüllung: August 2025

Flaschen: 3200

Analysedaten:

Restzucker: 1,8 g/l

Alkohol: 14 %Vol.

Gesamtsäure: 4,2 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.

