

UPUPA ROSA 2024

IGT Vigneti delle Dolomiti Rosato



Rebsorte:

100% Pinot Noir

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Unser Blauburgunderlagen befinden sich teils sehr schotterigen, und teils kalk- und lehmhaltigen Schwemmböden. Die luftigen Hanglagen sind gut geeignet für Pinot Noir. Der Eisengehalt ist sehr hoch und widerspiegelt sich im Wein.

Alter der Rebstöcke: ca. 25 Jahre

Erziehungsform: Guyotsystem

Ertrag pro Hektar: 580 hl

Jahrgang 2024

Das Jahr 2024 begann mit einem außergewöhnlich nassen Frühjahr, die kühlen und feuchten Wetterbedingungen hielten bis Anfang Juni an. Dies führte zu einer verzögerten Blüte und bei einigen Rebsorten zu einer Verrieselung der Trauben. Infolgedessen kam es zu Ertragsrückgängen. Der Juli war von zahlreichen Gewittern geprägt, während der August und September trockenes und warmes Wetter brachte. Dieses anspruchsvolle Jahr hat uns viel Arbeit, Engagement und Fachwissen abverlangt, aber der Einsatz hat sich gelohnt. Die Ergebnisse sind außergewöhnlich gut, besonders die Weißweine sowie die Blauburgunder präsentieren sich vielversprechend. Die Trauben für unseren Upupa Rosa wurden bei einer Vorlese Anfang September selektioniert.

Ausbau:

Handlese, danach 24-stündige gekühlte Maischestandzeit mit dem Stielgerüst. Dem schonenden Pressen folgt die Gärung, spontan dank natürlicher Hefen in gebrauchten 500l Eichenholzfässern. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein 8 Monate auf der Feinhefe.

Abfüllung: August 2025

Flaschen: 1800

Analysedaten:

Restzucker: 1,3 g/l

Alkohol: 12,5%Vol.

Gesamtsäure: 4,5 g/l

Beschreibung:

Unser Upupa Rosa besticht mit seiner kupfernen Farbe und den delikaten Fruchtnoten, die an Walderdbeeren und Pfirsich erinnern. Im Gaumen ist er strukturiert und mineralisch, getragen vom Tannin, ein idealer Essenbegleiter.

Empfehlung:

Serviertemperatur: 8 °C

Um sein volles Potential zu entfalten, braucht der Wein Zeit zum Atmen. Er wird idealerweise aus dem Burgunderglas getrunken.

Unseren Upupa Rosa empfehlen wir zu Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren, zu leichten Antipasti auf Tomatenbasis, sowie zu frischem Käse.