

UPUPA ROT 2018

Von alten Reben

IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:

Vernatsch (95% ca.), Blauburgunder (5% ca.)

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Das Weingut Rosslauf liegt direkt an der Südtiroler Weinstraße zwischen Eppan und Kaltern auf einer Hügelkuppe circa 450 m über dem Meeresspiegel. Dieser gut exponierte Weinberg ist mit über 50 Jahre alten Rebstöcken bepflanzt, die besonders hochwertige, kleinbeerige Vernatschtrauben hervorbringen. Neben den Gletschermoränenböden mit Porphyruntergrund sind hier zudem Flussschottereinlagerungen zu finden, die vom ursprünglichen Verlauf der Etsch erzählen.

Alter der Rebstöcke: >50 Jahre

Erziehungsform: traditionelles Pergolasystem

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:

Die bereits vor der Ernte selektierten Vernatschtrauben haben wir so lange wie möglich am Stock reifen lassen. Die Trauben wurden nach der Lese abgebeert, über eine Rutsche in einen 2000l Gärbottich befördert und dort mit den natürlichen Hefen vergoren. Nach dreiwöchiger Maischekontaktzeit wurde der Wein schonend abgepresst und durch natürliche Sedimentation geklärt. Der weitere Ausbau fand in 500l Eichenholzfässern statt. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein noch weitere 15 Monate auf der Feinhefe. Wie es historisch immer schon in Eppan praktiziert wurde, geben wir je nach Jahrgang einen kleinen Anteil an Blauburgunder hinzu.

Abfüllung: August 2020

Flaschen: ca. 3500

Analysedaten:

Restzucker: 1,5g/l

Alkohol: 12,5 %Vol.

Gesamtsäure: 4,9 g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Der tiefgründige, leichte Rotwein besticht im Glas durch sein leuchtendes Rubinrot. Das Bouquet erinnert an ein Ensemble von hellen Früchten wie Erdbeere, Himbeere, Kirsche und Preiselbeeren und an den dezenten Duft von blühenden Rosen und Vanille. Saftig und trinkfreudig am Gaumen, überzeugt er mit seiner frischen, eleganten Art, dem angenehm trockenen Gerbstoff und einem leicht mineralischen Geschmack mit Struktur und Intensität.

Empfehlung:

Serviertemperatur: 12-14 °C

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

Unser Upupa harmoniert sehr gut mit Lamm und Geflügel sowie rotem Fleisch und vielen mediterranen und lokalen Gerichten.