

UPUPA WEISS 2019

IGT Weinberg Dolomiten Weiß



Rebsorte:

Sauvignon Blanc (60%), Weißburgunder (40%)

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Unser Weinberg „In der Lämm“ befindet sich Eppan im Weiler Weißhaus auf ca. 550 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. Im Halbschatten der Pergl (Weißburgunder) entwickelt sich eine elegante, komplexe Frucht. Die tiefwurzelnden Rebstöcke brauchen keine künstliche Bewässerung und entwickeln vielfältige mineralische Geschmackskomponenten. Der Sauvignon wächst in unserem Weinberg in Kreit, ebenfalls auf Urgesteinsböden. Das Pflanzenmaterial stammt aus Südtiroler Altbeständen.

Alter der Rebstöcke: >55 Jahre (Weißburgunder), 10 Jahre (Sauvignon Blanc)

Erziehungsform: traditionelles Pergolasystem (Weißburgunder), Guyotsystem (Sauvignon, Grauburgunder)

Ertrag pro Hektar: 60 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 sehr guten Jahrgang geschaffen.

Ausbau:

Getrennte Handlese der beiden Sorten. Dem schonenden Pressen folgt eine natürliche Klärung durch Sedimentation. Anschließend folgte die Gärung, spontan dank natürlicher Hefen, in gebrauchten 500l Eichenholzfässern. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein neun Monate auf der Grobhefe.

Abfüllung: Juni 2021

Flaschen: 1600

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 13,5 %Vol.

Gesamtsäure: 6,5g/l,

Beschreibung:

Unser Upupa Weiß überzeugt mit seinen klaren Fruchtnoten und einer saftigem Mundgefühl. Die Intensität der Aromen des Sauvignon Blanc werden durch die Kombination mit dem Weißburgunder abgerundet. Komplex, intensiv und frisch präsentiert sich der Upupa Weiß am Gaumen, mit mineralischer Säure und langanhaltender Abgang.

Empfehlung:

Serviertemperatur: 8 °C

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

Zu unserem Upupa Weiß empfehlen als Aperitif zu Antipasti und zu leichten Gerichten auf Gemüsebasis oder Schalen- und Krustentiere.