

UPUPA WEISS 2016

IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:

Weißburgunder (50%), Sauvignon (45%), Gewürztraminer/Riesling (5 %), teils im gemischten Satz gepflanzt.

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 wird auf Drahtrahmen gezogen, das Pflanzenmaterial stammt aus Südtiroler Altbeständen.

Alter der Rebstöcke: >55 Jahre (Weißburgunder), 5 Jahre (Sauvignon)

Erziehungsform: traditionelles Pergolasystem (Weißburgunder), Guyotsystem (Sauvignon, Gewürztraminer, Riesling)

Ertrag pro Hektar: 60 hl

Jahrgang 2016

2016 ist ein herausragender Jahrgang, der uns in den Weinbergen vor so manche Herausforderung gestellt hat. Die Vegetationsperiode begann im langjährigen Durchschnitt schon sehr früh, zwischen Ende März und Anfang April. Bis in die Blüte hinein (Ende Mai) war es nass und kühl, inklusive einer gut überstandenen Frostnacht. Auch in den Sommermonaten regnete es neben einigen wenigen heißen Sonnentagen häufig und überdurchschnittlich viel. Die trockene Witterung ab Ende August mit einem wunderschönen, goldenen Herbst hat das Blatt glücklicherweise gewendet. Es waren alle Voraussetzungen für eine gezielte und qualitativ hochwertige Ernte geschaffen. Die kühleren Temperaturen beim Reifebeginn, die den Reifeprozess der Trauben verlangsamen, sowie die kühlen Nächte und warmen Tage während der Ernte ergaben die perfekte Grundlage für saftige, lebendige und vielschichtige Weißweine und besonders vielversprechende, spannende Rotweine mit gutem Entwicklungspotenzial.

Ausbau:

Gemeinsame Lese und Vergärung ohne Temperaturkontrolle der vier Traubensorten im Stahltank. Der weitere Ausbau fand auf der Feinhefe in 500l Eichenholzfässern statt.

Abfüllung: Juni 2017 unfiltriert

Flaschen: 1200

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 13,5 %Vol.

Gesamtsäure: 6,1g/l,

Beschreibung:

Unser Upupa Weiß überzeugt mit seinen intensiven Fruchtnoten und einer kräftigen Mundgefühl. Der Duft von Mango, Papaya und Litschi erzählt vom sehr reifen Traubengut. Komplex und intensiv präsentiert er sich am Gaumen, mit mineralischer Säure und langanhaltender Abgang. Der Wein wurde unfiltriert abgefüllt und profitiert durch seine eigene Hefetrübung.

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 wir würzigen Käse, Schalen- und Krustentiere, Gänsebraten und Kalbsleber.