

UPUPA ORANGE

2021

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 2021

Nach einem schneereichen Winter war das Frühjahr von einer trockenen Phase geprägt. Die tiefen Temperaturen im März und April führten zu einem außerordentlich späten Austrieb. Die Reblüte begann im Juni circa zwei Wochen später als im langjährigen Durchschnitt. Der Sommer war anfangs warm und trocken, im Spätsommer gab es ausreichend Niederschlag bei mittleren Temperaturen und kühlen Nächten was zu einer schönen Fruchtigkeit und sehr guten Säure beim Jahrgang 2021 führte. Die späte Weinlese ab Mitte September war von sehr schönen Herbstwetter geprägt. Die Weine mit ihrem spannungsgeladenen, kühlen Charakter widerspiegeln den außergewöhnlichen Jahrgang 2021.

Ausbau:

Auf eine späte Lese mit teils eingetrockneten (10%) folgte die spontane Vergärung im Hozbottich mit den ganzen Beeren. Nach 4-wöchiger Maischekontaktzeit erfolgte die sanfte Pressung. Die Ausgärung und Lagerung fand in gebrauchten 500l Eichenholzfässern statt für circa 15 Monate. Spontaner biologischer Säureabbau.

Abfüllung: August 2023

Flaschen: 2300

Analysedaten:

Restzucker: 1,4 g/l

Alkohol: 14 %Vol.

Gesamtsäure: 4,6 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.