

UPUPA ROSA 2023

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 2023

Auf eine milde und sehr trockene erste Jahreshälfte folgte ein regnerischer und kühler Mai, so dass die dringend benötigten Wasserreserven wieder aufgefüllt werden konnten. Die Reblüte wurde durch die kühlen Temperaturen im Frühjahr leicht verzögert. Der nasswarme Frühsommer erhöhte den Druck von Krankheiten, die wir aber gut im Griff hatten. Ein heißer August und ein wunderschöner Herbst brachten die Trauben zur optimalen Reife. Das Ergebnis ist ein spannender und eleganter Jahrgang. 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: Juli 2024

Flaschen: 2500

Analysedaten:

Restzucker: 2,5 g/l

Alkohol: 13%Vol.

Gesamtsäure: 4,4g/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.