

UPUPA ROT 2020

Von alten Reben

IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:

Vernatsch (90% ca.), Blauburgunder (10% 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 2020

Im Winter 2020 war es bis zum März trocken und relativ mild. Anfang April kam es zu einem etwas verfrühten Austrieb der Reben. Durch die warmen Temperaturen im Mai entwickelten sich die junge Triebe gut. Der Sommer brachte ausgeglichenes Wetter mit warmen Tagen, kühlen Nächten und ausreichend Niederschlag. Kurz vor und während der Lese gab es starke Niederschläge, die eine sehr genaue und selektive Lese notwendig machte. Die akribische Arbeit ermöglichte es uns, am Ende die gewünschte Reife und Qualität zu erreichen. Insgesamt war der Jahrgang 2020 sehr herausfordernd, die Qualitäten im Keller sind aber sehr zufriedenstellend.

Ausbau:

Die selektionierten Vernatschtrauben wurden nach der Lese nur zum Teil abgebeert, über eine Rutsche in einen 2000l Gärbottich befördert und dort mit den natürlichen Hefen vergoren. Die Ganztrauben (30%) geben diesem Wein zusätzliche Struktur und Gerbstoff und stabilisieren die Farbe. 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: Juni 2022

Flaschen: ca. 3400

Analysedaten:

Restzucker: 2,0 g/l

Alkohol: 12,5 %Vol.

Gesamtsäure: 4,3 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.