

## UPUPA WEISS 2020

IGT Weinberg Dolomiten Weiß



### Rebsorte:

Sauvignon Blanc (50%), Weißburgunder (50%)

### 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 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:

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:** März 2022

**Flaschen:** circa 2600

### Analysedaten:

Restzucker: 2,6 /l

Alkohol: 13,0 %Vol.

Gesamtsäure: 5,0 g/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.