

UPUPA WEISS 2021

IGT Weinberg Dolomiten Weiß



Rebsorte:

Sauvignon Blanc (circa 30%), Weißburgunder (circa 30%), Chardonnay (circa 30%)
Gewürztraminer

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Die verschiedenen Weißweinsorten stammen von unseren Weinbergen in Giralan auf ca. 550 m Meereshöhe. Die nach Westen hin ausgerichtete, luftige Hanglagen sind sehr sonnenverwöhnt und erlauben ein optimales Ausreifen der Trauben. Hier herrschen Moränenböden aus der letzten Eiszeit vor, durchmischt mit Vulkangestein aus sehr mineralhaltigem Quarzporphyr. Das Pflanzenmaterial stammt aus Südtiroler Altbeständen.

Alter der Rebstöcke: zwischen 10 und 40 Jahren

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: 70 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:

Getrennte Handlese der verschiedenen 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, danach Assemblage im Stahltank

Abfüllung: April 2023

Flaschen: circa 2200

Analysedaten:

Restzucker: 2,6 /l

Alkohol: 13,5 %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 und dem Chardonnay 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.