



## EX VERO III S 2017

<b>Origin:</b>	Austria, Südsteiermark, Leutschach
<b>Quality grade:</b>	Bio-Wein aus Österreich
<b>Site:</b>	Ex vero III
<b>Site Type:</b>	hillside
<b>Varietal:</b>	Sauvignon Blanc 70 %   31 years 2500 plants/ha   2000 - 2500 liter/ha Morillon 30 %   20 - 28 years 2500 liter/ha
<b>Geographical Orientation:</b>	south
<b>Sea Level:</b>	400 - 500 m
<b>Soil:</b>	brown earth Kalkmergel Kalkmergel

### Vineyard Site:

The vines of Ex vero III are rooted in our poorest soils and sites and the sunlight is strongest there. This always results in fully ripe fruit with a full flavour.

## WEATHER / CLIMATE

**Climate:** mediteranian, pannonic

## CELLAR

<b>Harvest:</b>	handpicked
<b>Malolactic Fermentation:</b>	yes
<b>Sulfur Added:</b>	yes
<b>Fermentation:</b>	spontaneous large wooden barrel   1200 - 2400 L   used barrel
<b>Filter:</b>	unfiltered
<b>Maturing:</b>	large wooden barrel   1200 - 2400 L   used barrel   40 month(s)
<b>Bottling:</b>	natural cork   end/march 2021 SO2 added: 15 mg
<b>Deacidification:</b>	no
<b>Acidification:</b>	no

## DATA

<b>Wine Type:</b>	Still wine   white   semidry
<b>Alcohol:</b>	12.5 %
<b>Certificates:</b>	Demeter
<b>Allergens:</b>	sulfites
<b>Drinking Temperature:</b>	12 - 14 °C
<b>Aging Potential:</b>	high (30 years)
<b>Optimum Drinking Year:</b>	2022 - 2034



## WINE DESCRIPTION

Dichte ölige Textur strömt aus diesem Wein. In der Jugend sind die vom Boden kommenden Inhalte, die Mineralität, der feine Gerbstoff, sowie diese erdigen Töne noch durch eine süssliche Textur von Holz und von Alkohol verhüllt. Diese reifen sich aber in der Flasche gut aus, und Feinheit entsteht. Kraft und Eleganz zeichnen diesen Wein aus. Mir fehlt die Möglichkeit diesen Wein angemessen zu beschreiben. Letzlich zählt das individuelle Empfinden.

## WINERY

Small family-run winery in southern Styria - Austria. Lively wine with a natural expression and play of formed aromas in the wine.