



EX VERO III S 2017

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

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

DATA

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