



## EX VERO III S 2017

### 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.

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

### VINEYARD

#### 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.

Origin:	Austria, Südsteiermark, Leutschach
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

### HARVEST AND MATURING

Harvest:	handpicked
Fermentation:	spontaneous
Malolactic Fermentation:	yes



Filter: unfiltered  
Sulfur Added: yes  
Maturing: large wooden barrel | 1200 - 2400 L | used barrel |  
40 month(s)  
Bottling: natural cork | end/march 2021  
SO2 added: 15 mg

## WINERY

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