



GLÜCK 2017

Bio-Wein aus Österreich



WINE DESCRIPTION

Glück ist ein auf der Maische vergorener Weisswein aus unseren Ex vero II Lagen - also die Mittellagen des Betriebes. Das Glück wird gerebelt und vergärt dann für ca. zwei bis drei Wochen auf der Maische. Reifezeit im Fass zwei Jahre. 2017 war ein idealer Jahrgang für diese Art von Weinausbau. Sehr feiner Orangewein.



Wine Type:	Still wine white dry
Certificates:	Demeter
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	12 - 14 °C
Aging Potential:	high (25 years)
Optimum Drinking Year:	2021 - 2032

VINEYARD

Origin:	Austria, Südsteiermark, Leutschach
Quality grade:	Bio-Wein aus Österreich
Site:	Ex vero II
Varietal:	Sauvignon Blanc 55 % 26 - 29 years 2500 plants/ha 2500 - 3000 liter/ha Morillon 45 % 23 - 28 years 2500 plants/ha 2500 - 3000 liter/ha
Geographical Orientation:	south east, south, south west
Sea Level:	330 - 450 m
Soil:	brown earth large top soil Kalkmergel little top soil Kalkmergel large sub soil



WEATHER / CLIMATE

Climate:	mediteranian, pannonic
----------	------------------------

HARVEST AND MATURING

Harvest:	handpicked end/september
Fermentation:	spontaneous
Malolactic Fermentation:	yes

Mash Fermentation: complete destemming | Stems: 0 % | wooden fermentation stand | 1500 - 1650 L | used barrel | 2 - 3 week(s) | 100 %
Fermentation Process: manual punch down | 2 - 14 x day
Filter: unfiltered
Sulfur Added: no
Maturing: 100 % | wooden fermentation stand | 1500 - 1650 L | used barrel | 23 month(s) | Sauvignon Blanc
100 % | wooden fermentation stand | 1500 - 1650 L | used barrel | 12 month(s) | Morillon
Bottling: natural cork | end/august 2019

WINERY

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