



EX VERO II 2018

Origin:	Austria, Südsteiermark, Leutschach
Quality grade:	Bio-Wein aus Österreich
Site:	Ex vero II
Varietal:	Sauvignon Blanc 80 % 24 - 31 years 2500 plants/ha 2500 - 3000 liter/ha Morillon 20 % 24 - 31 years 2500 plants/ha 2700 - 3000 liter/ha
Geographical Orientation:	south east, south, south west
Sea Level:	330 - 450 m
Soil:	brown earth medium top soil Kalkmergel medium top soil Kalkmergel large sub soil

WEATHER / CLIMATE

Climate: mediteranian, pannonic

CELLAR

Harvest:	handpicked
Malolactic Fermentation:	yes
Sulfur Added:	yes
Fermentation:	spontaneous Pre Clarification: no Enzymes Used: no oak barrel 1200 - 2400 L used barrel 4 - 10 week(s)
Filter:	unfiltered
Maturing:	oak barrel 1200 - 2400 L used barrel 24 month(s)
Bottling:	natural cork beginning/september 2020
Deacidification:	no
Acidification:	no

DATA

Wine Type:	Still wine white dry
Certificates:	Demeter
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	12 - 14 °C
Aging Potential:	high (25 years)
Optimum Drinking Year:	2021 - 2036

WINE DESCRIPTION



Die Reben für den Ex vero II wachsen auf unseren mittleren Lagen wo unser Opok (Kalkmergel) schon an die Oberfläche kommt und ein kargeres Wachstum zu verzeichnen ist. Dies spürt man im Wein durch feine Gerbstoffe und einer straffen Struktur. Der Jahrgang 2018 erwies sich als ausgeglichen im Sinne von Feuchtigkeit und Wärme übers Jahr verteilt. Die Frucht im Wein zeigt sich eher weich und rund wird aber getragen durch eine präzise Säurestruktur.