



## EX VERO II 2019

<b>Origin:</b>	Austria, Südsteiermark, Leutschach
<b>Quality grade:</b>	Bio-Wein aus Österreich
<b>Site:</b>	Ex vero II
<b>Varietal:</b>	Sauvignon Blanc 80 %   25 - 32 years 2500 plants/ha   2500 - 3000 liter/ha Morillon 20 %   25 - 32 years 2500 plants/ha   2700 - 3000 liter/ha
<b>Geographical Orientation:</b>	south east, south, south west
<b>Sea Level:</b>	330 - 450 m
<b>Soil:</b>	brown earth   medium   top soil Kalkmergel   medium   top soil Kalkmergel   large   sub soil

### WEATHER / CLIMATE

**Climate:** mediteranian, pannonic

### CELLAR

<b>Harvest:</b>	handpicked
<b>Malolactic Fermentation:</b>	yes
<b>Sulfur Added:</b>	no
<b>Fermentation:</b>	spontaneous Pre Clarification: no   Enzymes Used: no oak barrel   1200 - 3000 L   used barrel   4 - 10 week(s)
<b>Filter:</b>	unfiltered
<b>Maturing:</b>	oak barrel   1200 - 2400 L   used barrel   24 month(s)
<b>Bottling:</b>	natural cork   end/august 2021
<b>Deacidification:</b>	no
<b>Acidification:</b>	no

### DATA

<b>Wine Type:</b>	Still wine   white   dry
<b>Alcohol:</b>	13 %
<b>Certificates:</b>	Demeter
<b>Allergens:</b>	sulfites
<b>Drinking Temperature:</b>	12 - 14 °C
<b>Aging Potential:</b>	high (25 years)
<b>Optimum Drinking Year:</b>	2022 - 2037

### 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 karger Wachstum zu verzeichnen ist. Dies spürt man im Wein durch feine Gerbstoffe und einer straffen Struktur.

