



MORILLON VOM OPOK 2020

Bio-Wein aus Österreich



WINE DESCRIPTION

Die Weine sind pur - bodenständig - ehrlich. Ein zeitloser Stil liegt uns am Herzen, wo sich das im Wein zeigt, was sich zeigen möchte. Die Bewirtschaftung der Weingärten gestalten wir nachhaltig und fair. Nämlich uns, unseren Nachkommen und vor allem Mutter Erde gegenüber. Das erscheint uns wichtig. Die Erfahrung zeigt uns, dass sich dies unmittelbar als wohltuend und belebend auf den Menschen auswirkt. Dem kann jeder individuell nachspüren.



Wine Type:	Still wine white dry
Certificates:	Demeter, Schmecke das Leben, AT-BIO-302
Drinking Temperature:	12 - 14 °C
Aging Potential:	medium (15 years)
Optimum Drinking Year:	2022 - 2027

VINEYARD

Vineyard Site:

My hillside Ex vero I are our flatter vineyard zones with brown clay as overlay. Underneath is our limestone marl - opok.

Origin:	Austria, Südsteiermark, Leutschach
Quality grade:	Bio-Wein aus Österreich
Site:	Ex vero I
Site Type:	hillside
Varietal:	Morillon 100 % 30 years 2500 plants/ha 3000 - 5000 liter/ha

Geographical Orientation:	south east, south, south west
Sea Level:	330 - 450 m
Soil:	clayey brown earth top soil Kalkmergel sub soil



Schmecke das Leben
bio.bewegend.pur.



WEATHER / CLIMATE

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

HARVEST AND MATURING

Harvest:	handpicked end/september - beginning/october
Malolactic Fermentation:	yes

Fermentation: spontaneous
large wooden barrel | 1200 - 3000 L | used barrel
Filter: unfiltered
Sulfur Added: no
Maturing: 100 % | oak barrel | 1200 - 3000 L | used barrel | 15
month(s)
steel tank | 1500 L | 5 month(s)
Bottling: natural cork | end/january 2022

WINERY

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