



# SAUVIGNON BLANC VOM OPOK 2020

<b>Origin:</b>	Austria, Südsteiermark, Leutschach
<b>Quality grade:</b>	Bio-Wein aus Österreich
<b>Site:</b>	Ex vero I
<b>Site Type:</b>	hillside
<b>Varietal:</b>	Sauvignon Blanc 100 %   27 - 30 years 2500 plants/ha   2500 - 3000 liter/ha
<b>Geographical Orientation:</b>	south east, south, south west
<b>Sea Level:</b>	330 - 450 m
<b>Soil:</b>	clayey brown earth   top soil Kalkmergel   sub soil

## Vineyard Site:

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

## WEATHER / CLIMATE

**Climate:** mediteranian, pannonic

## CELLAR

<b>Harvest:</b>	handpicked   end/september
<b>Malolactic Fermentation:</b>	yes
<b>Sulfur Added:</b>	no
<b>Fermentation:</b>	spontaneous Pre Clarification: Enzymes Used: no oak barrel   1200 - 3000 L   used barrel
<b>Filter:</b>	unfiltered
<b>Maturing:</b>	large wooden barrel   1200 - 2400 L   used barrel   12 month(s) steel tank   1500 L   5 month(s) large wooden barrel   1200 L   used barrel   5 month(s)
<b>Bottling:</b>	natural cork   end/january 2022
<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, Schmecke das Leben, AT-BIO-302
<b>Drinking Temperature:</b>	12 - 13 °C
<b>Aging Potential:</b>	high (15 years)
<b>Optimum Drinking Year:</b>	2022 - 2028

## WINE DESCRIPTION



Schmecke das Leben  
bio.beiwegend.par.



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.

### **Die Linie "vom Opok" kennzeichnen unsere Sortenreinen Weine**

Auch dieser SB vergärt, reift und lagert in großen Holzfässern für etwa 18 Monate. Ein zeitloser Stil bzw. Vertreter dieser Rebsorte.