



SAUVIGNON BLANC 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 - 13 °C
Aging Potential:	high (15 years)
Optimum Drinking Year:	2022 - 2028

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:	Sauvignon Blanc 100 % 27 - 30 years 2500 plants/ha 2500 - 3000 liter/ha
Geographical Orientation:	south east, south, south west
Sea Level:	330 - 450 m
Soil:	clayey brown earth top soil Kalkmergel sub soil



WEATHER / CLIMATE

Climate: mediteranian, pannonic

HARVEST AND MATURING

Harvest:	handpicked end/september
Malolactic Fermentation:	yes

Fermentation: spontaneous
Pre Clarification: Enzymes Used: no
oak barrel | 1200 - 3000 L | used barrel
Filter: unfiltered
Sulfur Added: no
Maturing: 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)
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.