



WELSCHRIESLING VOM OPOK 2020

Origin:	Austria, Südsteiermark, Leutschach
Quality grade:	Bio-Wein aus Österreich
Site:	Ex vero I
Site Type:	hillside
Varietal:	Welschriesling 100 % 53 years 2500 plants/ha 2300 liter/ha
Geographical Orientation:	south east, south, south west
Sea Level:	330 - 450 m
Soil:	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

Wooden barrel ageing for six months with a further nine months in steel tanks. Biological acid degradation 100%. No filtration, no additives.

Harvest:	handpicked beginning/october
Fermentation:	spontaneous
Malolactic Fermentation:	yes
Sulfur Added:	no
Filter:	unfiltered
Maturing:	100 % large wooden barrel 1200 - 2000 L used barrel 10 month(s) 100 % steel tank 2000 L 5 month(s)
Bottling:	natural cork end/january 2022 Lot Number: L032023
Certification:	Yes
Deacidification:	no
Acidification:	no

DATA

Wine Type:	Still wine white dry
Certificates:	Demeter, AT-BIO-302
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	12 - 14 °C
Aging Potential:	medium (15 years)
Optimum Drinking Year:	2023 - 2029



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 - zumindest Stand jetzt. 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.

WINERY

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

Welschriesling 2020

Ein Welschriesling mit biologischem Säureabbau und Holzfassausbau, was für die Steiermark ungewöhnlich ist.