



»Ex Vero II«

Werlitsch

Brigitte und Ewald Tscheppel sind Biodynamik-Winzer in der Südsteiermark. Ihr »Ex Vero II« ist eine dicht gepackte, komplex vielschichtige, sich über Stunden im Glas entwickelnde und öffnende Cuvée aus Sauvignon blanc und Chardonnay.

Der Wein wurde auf den Beerenschalen vergoren und reifte bis zur Abfüllung auf der Hefe im Holzfass. 2019 ist der aktuelle Jahrgang. Die Hefeprägung macht ihn faszinierend frisch und verleiht ihm Potential für zehn und mehr Jahre. Er ist mit den üblichen Aromenflaskeln nicht zu beschreiben. »Ex vero II« lebt von feiner, milder Säure, tiefgründiger Würze und den Sekundäraromen der langen Reifezeit. Wohltuende Gerbstoffstruktur verleiht ihm Eigenart und Profil. Unbedingt dekantieren. Entspannt, unaufgeregt, eindrucksvoller Naturwein.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 1,8 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Unfiltriert | nicht
zusätzlich geschwefelt | Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,15

0,75l

OEW20335



www.weinhalle.de