

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: 1

0,75l
OEW20333

»Ex Vero III«

Werlitsch

Ewald Tscheppe ist ein ruhiger, fast unscheinbarer Typ. Rein von der Erscheinung her könnte man ihn für einen Postbeamten halten. Daß er einer der wagemutigsten und visionärsten Naturweinwinzer Österreichs ist, einer der Pioniere einer Bewegung, die heute weltweit Triumphe feiert, sieht man ihm, zumindest auf den ersten Blick, nicht an. So ruhig er wirkt, so ruhig agiert er und so beruhigend wirken seine Weine. Wenn man sich auf sie einläßt. Wir haben ihn und seine Weine schon seit vielen Jahren im Visier, weil er von seiner Philosophie her einfach ideal in unser Konzept paßt. Doch erschienen auch uns seine Weine lange Zeit zu schwierig kommunizierbar, zu komplex, zu fordernd, um damit Umsätze generieren zu können, die uns ernähren.Jetzt ist die Zeit für sie gekommen. Wir haben unser gesamtes Sortiment in den letzten Jahren nicht umsonst umgebaut und gehen nun ähnlich wagemutig wie Ewald Tscheppe und seine Kollegen den anderen Weg in Sachen Wein.»Ex Vero« steht auch für Weißweine, die auf unterschiedlichen Bodenformationen angebaut werden. Diese »I« wird aus Trauben gekeltert, die auf tiefgründig lehmigen Kalkmergelböden, auch »Opok« genannt, auf den flacheren Lagen an den Hängen des Weingutes stehen. Duft und Struktur fallen deshalb weich und füllig aus, der Wein ist saftig und geschmeidig im Mundgefühl und der Verständlichste aus der Ex vero-Reihe. Eine Cuvée aus dominant Chardonnay, gewürzt mit Sauvignon Blanc und Welschriesling. Mehr Lage und Boden als Rebsorten. Deshalb werden sie auf dem Etikett nicht genannt.Der Wein wirkt aus sich heraus ruhig und entspannt, merkwürdig zeit- und zeitenlos, nicht laut in Aroma und Struktur, sondern fast enttäuschend »leise«, unspektakulär, unaufdringlich, verhalten. Um ihn zur Entfaltung zu bringen, sollte man ihn zwischen 12° und 15°C servieren, in großen Burgundergläsern. Dann geht er auf und man nimmt endlich jene zarten, feinen Fruchtaromen wahr, die durch das lange Faßlager in herber Kräuterwürze Komplexität beweisen. Man ahnt die Aromen des Ausbaus im Holzfaß. Je länger der Wein auf den Genießenden wirkt, um so komplexer wird er, um so verwobener greifen seine einzelnen aromatischen und strukturellen Elemente ineinander und es entsteht das komplexe Bild eines eindrucksvoll in sich ruhenden Weißweines, der sich nicht an Konventionen orientiert, sondern so pur wirkt, wie er ist. Die Ruhe, die er ausstrahlt, übertragt sich auf den ihn Trinkenden. »Langsamer Wein«, der Zeit braucht, weil er selbst viel Zeit hatte. Weißwein als Kulturgut.

K&U
www.weinhalle.de