



## Weingut

Brigitte und Ewald Tschepe

A - 8463 Glanz 75

Tel: 03454 391

**Ex vero** (lat. aus dem Wahrhaftigen - ganz und gar wirklich),

steht für vier **Weissweincuvees** die das Herzstück unseres Betriebes darstellen.

Jeder dieser Weine wächst auf unterschiedlichen Bodenverhältnissen. Diese geben dem Wein seine individuelle Note. Im Keller reifen diese Weine zwei Jahre in Holzfässern. Der Wein hat genügend Zeit, viele Metamorphosen zu durchlaufen und so langlebige, vielschichtige Aromen zu bilden. Ein Veredelungsprozeß der die Traubeninhalte harmonisch in Beziehung setzt ohne eingreifen zu müssen. Diese Reifebewegungen spiegeln sich im Glas wider und bilden einen stets wandelnden Ausdruck.

**Ex vero I:** Chardonnay bildet den Hauptanteil neben Sauvignon blanc und Welschriesling. Diese Weine wirken für mich ruhig und gesetzt, mit zarten Fruchtaromen bis hin zur Kräuterwürze. Fest verwoben mit den herberen Aromen welche vom belebten Boden stammen, sowie den noblen Noten aus dem Holzfaß. Spannend ist, wie diese Aromen fließend ineinandergreifen und einzeln erfasst, kaum zu greifen sind. Dieser Ausdruck aber als Gesamtheit erlebt, viel Stärke ausstrahlt.

**Gut zu wissen:** Empfohlene Trinktemperatur 12 - 15 Grad.  
Burgundergläser fächern die komplexen Aromen gut auf.  
Das Reifepotential liegt sicherlich bei 5 - 10 Jahren.  
Eine Woche geöffnet im Kühlschrank ist kein Problem.  
Diese Reben wachsen in den flacheren Zonen unserer Weingärten.  
Tonige Braunerde auf Kalkmergelgestein - umgangswörtlich auch als Opok bezeichnet.

## Anmerkung:

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.

