



Merlitsch

Weingut

Brigitte und Ewald Tschepe

A - 8463 Glanz 75

Tel: 03454 391

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

Ex vero 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 III:

Dichte ölige Textur strömt aus diesem Wein. In der Jugend sind die vom Boden kommenden Inhalte, die Mineralität, der feine Gerbstoff, sowie diese erdigen Töne noch durch eine süßliche Textur von Holz und von Alkohol verhüllt. Diese reifen sich aber in der Flasche gut aus, und Feinheit mit dicht gebündelten Aromen aller Art treten in Szene. Kraft und Eleganz zeichnen diesen Wein aus. Mir fehlt die Möglichkeit diesen Wein angemessen zu beschreiben. Letzlich zählt das individuelle Empfinden.

Gut zu wissen:

Empfohlene Trinktemperatur 12 - 15 Grad.

Burgundergläser fächern die komplexen Aromen gut auf.

Das Reifepotential liegt sicherlich bei 10 Jahren plus.

Nur eine schmale aktive Bodenschicht liegt über dem Grundgestein.

Die Rebwurzeln stehen hier fast auf und in dem Kalkmergel.

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.



