



# Werlitsch

**Weingut**

**Brigitte und Ewald Tscheppe**

**A - 8463 Glanz 75**

**Tel: 03454 391**

**Sauvignon blanc** und Morillon bilden die erste Stufe unserer Weine.

Eine Jahr in großen Holzfässern gereift, sind bei diesen Weinen die schnelllebrigeren Fruchtaromen akzentuiert.

Diese Weine reifen rascher in Harmonie. Daraus ergibt sich eine frühere Trinkreife.

**Sauvignon blanc:** Würziges tiefes Fruchtaroma rund um die schwarze Johannisbeere. Spielerisch umlegt von zarten Kräuternoten. Präsenster Wein, ohne aufdringlich zu wirken, mit guter Länge am Gaumen und feinen spürbaren Gerbstoffen. Frucht, Gerbstoffe und Säure bilden eine gute Balance, der Wein wirkt anregend und animierend.

**Gut zu wissen:** Empfohlene Trinktemperatur 12 -14 Grad.  
Reifepotential voraussichtlich 3 - 4 Jahre.  
Die Reben wachsen in einer tonigen Braunerde auf Kalkmergelgestein.

**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.

