



Basic Information Wine Demo 2015

Leithaberg DAC

Origin:	Austria, Seyssel
Quality grade:	Leithaberg DAC
Site Type:	terraces
Varietal:	Blaufränkisch Sémillon
Sea Level:	200 - 300 m
Soil:	blue slate brown clay



Vineyard Site:

Neben den Höhenunterschieden und Expositionen der Parzellen prägen auch die ausgeprägten Tag-Nacht-Temperaturunterschiede und die kühlen Winde die Reben und die Weine. Der Langenloiser Grüne Veltliner ist ein typischer Kamptaler. Dieser Wein besticht durch seine saftige Eleganz, vielschichtige Finesse und kräutrige Würze. Ein traditioneller Grüner Veltliner – lebendig, präzise und mit viel Saftigkeit.



CELLAR

Fermentation:	spontaneous
Malolactic Fermentation:	yes
Sulfur Added:	no
Mash Fermentation:	squashed Stems: 0 %
Filter:	unfiltered
Maturing:	20 % big oak barrel used barrel 24 month(s) 80 % barrique used barrel 24 month(s)

DATA

Wine Type:	Still wine red dry
Alcohol:	13 %
Residual Sugar:	1.4 g/l
Acid:	6.2 g/l
Certificates:	vegan, organic
Drinking Temperature:	12 °C
Aging Potential:	medium (20 years)

AWARDS

A la Carte:	98
AWC Vienna - international wine challenge:	gold

BUYING SOURCES

Eggers & Sohn:	Germany, http://www.eggerssohn.com
Kastner Abholmarkt:	Austria, http://www.kastner.at
Majestic Wine:	Great Britain, www.majestic.co.uk/
Wein & Co:	Europe, http://www.weinco.at

WINE DESCRIPTION

Intense aroma of raspberries with a light floral touch. Very expressive and welcoming. On the palate, this Pinot is very charming with ripe, perfectly integrated tannins and harmonious acidity, beautiful density and fruitiness.

WINERY

Domaine Test Languages Wines has been in production since... The winery is located on a steep rocky site near ...