

Weingut  
**JURTSCHITSCH**  
Langenlois

**RIED  
DECHANT  
GRÜNER  
VELTLINER  
2015**

Kamptal DAC, ÖTW Erste  
Lage ↵

Origin:	Austria, Kamptal, Langenlois
Quality grade:	Kamptal DAC
Site:	Dechant
Normal Classification:	ÖTW Erste Lage
Site Type:	terraces
Varietal:	Grüner Veltliner 100%   70 years 4000 plants/ha
Geographical Orientation:	south east, south
Sea Level:	235 - 300 m
Soil:	loam loess lime

**Vineyard Site:**

The vineyard is characterised by deep loamy loess, which ensures an optimal nutrient supply for the vines. The Veltliner vineyard with south-eastern exposure is sheltered from the wind from the north-east, which allows the grapes to ripen evenly. The old, mighty vines have particularly deep roots here.



**Weather / Climate**

Climate: continental

**Cellar**

Harvest: handpicked | end/september

Malolactic Fermentation:	yes
Mazeration:	squashed   6 hour(s)
Fermentation:	spontaneous large wooden barrel   2000 L   used barrel   6 week(s)   22 °C
Maturing:	large wooden barrel   2000 L   used barrel   10 month(s)
Time on the Full Yeast:	10 month(s)
Bottling:	end/august 2016

## Data

Wine Type:	Still wine   white   dry
Alcohol:	13%
Acid:	5.9 g/l
Residual Sugar:	4.1 g/l
Certificates:	organic
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	12 - 13 °C
Aging Potential:	20 years
Optimum Drinking Year:	2018 - 2035

## Awards

Wein Pur Trophy: 30

## Buying Sources

Eggers & Franke:	Germany, <a href="http://www.egfra.de">http://www.egfra.de</a>
Wein & Co:	Europe, <a href="http://www.weinco.at">http://www.weinco.at</a>

## Product Codes

EAN: 900795150714

## Wine Description

Die Vollreifen Trauben wurden Ende Oktober sorgfältig von Hand gelesen, selektioniert und in kleinen Kisten ins Presshaus gebracht. Dort wurden die unverletzten Trauben schonend gerebelt und für einige Stunden als Maische stehen gelassen (Mazeration), um die hintergründigeren Veltliner-Aromen zu erschließen. Anschließend wurde mit einer pneumatischen Presse bei sehr geringem Druck entsaftet. Der natürlich geklärte Most wurde im großen Holzfass langsam vergoren, und der Wein lagerte daraufhin optimal auf seiner Feinhefe im 700 Jahre alten Naturkeller bei konstanten 11° C, bevor er im August auf die Flasche gezogen wurde.

## Food Pairing

Aufgrund seiner Fülle ist dieser Grüne Veltliner ein perfekter Begleiter zu gegrillten Fleischgerichten, sehr interessant auch zu Käse.

## Winery

The Jurtschitsch winery, situated in Langenlois, is one of the most prestigious wineries in Austria which impeccably displays Austrian wine culture at its best. Alwin and Stefanie Jurtschitsch having been leading the family estate for some time now and have managed to reinterpret premium wine in their own way. For the two of them this means vinifying authentic, complex and terroir-specific wines with cool, elegant stylistics - in other words, permitting the different appellations in Langenlois to express themselves individually.