

Ried Dechant Grüner Veltliner 2015

Kamptal DAC, ÖTW Erste Lage 

Origin:	Austria, Kamptal, Langenlois
Quality grade:	Kamptal DAC
Site:	Dechant
Normal	ÖTW Erste Lage
Classification:	
Site Type:	terraces
Varietal:	Grüner Veltliner 100 % 70 years 4000 plants/ha
Geographical	south east, south
Orientation:	
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 yes
Fermentation:
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 10 month(s)
Yeast:
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 12 - 13 °C
Temperature:
Aging Potential: 20 years
Optimum Drinking 2018 - 2035
Year:

Awards

Wein Pur Trophy: 30

Buying Sources

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

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.