



test red 2016

Österreichischer Qualitätswein, Reserve

Origin:	Austria
Quality grade:	Österreichischer Qualitätswein
Site:	Single vineyard test
Normal Classification:	Reserve
Site Type:	terraces, hillside
Varietal:	Blaufränkisch 60 % 33 - 38 years double guyot 8000 - 9000 plants/ha 5000 - 6000 liter/ha Botrytis: 20 % Zweigelt 40 % 25 - 25 years 7500 plants/ha 5500 liter/ha
Geographical Orientation:	south east, south
Sea Level:	120 - 180 m
Soil:	humus little top soil limestone large sub soil

Vineyard Site:

Die Regionen legen im ersten Schritt ihre Grossen Lagen fest. Diese Bezeichnung ist den großen trockenen Weinen vorbehalten. Für die frucht- und edelsüßen Weine kann die Bezeichnung Erste Lage ausgewiesen werden. Somit entscheidet jede Region über die Drei- oder Vierstufigkeit ihrer Bezeichnungen. Einfachere und mittlere Lagen gehen in Gutsweinen und Ortsweinen auf.



WEATHER / CLIMATE

Climate: continental

Seasons 2016: April | cool | rainy
October | harvest | hail

Rainfall 2016: 400 mm

Vintage description:

der Jahrgang: Nicht eindeutig abgrenzbar von der Grossen Lage schreibt der VDP über die Erste Lage: Sie "kennzeichnet erstklassige Lagen mit eigenständigem Profil, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen. Diese Weinberge sind mit ideal passenden Rebsorten bepflanzt. Die Erntemengen sind dort zugunsten der Qualität stark eingeschränkt. Die Historie belegt, dass in VDP. ERSTEN LAGEN® Weine von außergewöhnlicher Güte entstehen."

CELLAR

Harvest: handpicked | beginning/october - middle/september |
20 kg cask

Grape Sorting: manual

Fermentation: spontaneous

Malolactic Fermentation: yes

Spontaneous with Pied de Cuve: yes

Sulfur Added: yes, wine

Mazeration: whole bunch pressing | 2 hour(s) | 22 °C | warm | with stems: yes

Skin Contact: 2 - 6 month(s)

Juice Extraction: yes | 20 % | Blaufränkisch

Mash Fermentation: Zweigelt | squashed | Stems: 100 % | big oak barrel | 500 - 1000 L | used barrel | 18 - 20 day(s) | temperature control: yes | 26 - 30 °C | 100 %

Fermentation Process: pneumatic punch down | 1 - 2 x day | Duration: 14 days

Filter: layer filtration

Maturing: 60 % | large wooden barrel | 1200 L | new barrel | 22 month(s) | Blaufränkisch
40 % | oak barrel | 400 L | used barrel | 22 month(s) | Zweigelt

Time on the Full Yeast: 12 month(s) | Blaufränkisch
12 month(s) | Zweigelt

Time on the Fine Yeast: 12 month(s) | Blaufränkisch
12 month(s) | Zweigelt

Bottling: natural cork | middle/august 2018 | 3460-5000 bottles | Lot Number: 3455678643
SO2 added: 10 mg
30 bottles

Deacidification: no

Acidification: no

DATA

Wine Type: Still wine | red | dry

Alcohol:	13 %
Residual Sugar:	< 1 g/l
Acid:	5.5 g/l
Total Sulfur:	< 20 mg
PH Value:	3.8
Histamine:	11 mg/l
Certificates:	Demeter
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	16 - 18 °C
Aging Potential:	high (15 years)
Optimum Drinking Year:	2020 - 2035

AWARDS

Falstaff: 93

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>

PRODUCT CODES

barcode: 3412341523546

EAN: 2332454325

EAN / carton 6: 23453425

SCC: 4362362364

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. a

WINERY

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