

GrüVe 2019

Qualitätswein 

Origin:	Austria, Niederösterreich
Quality grade:	Qualitätswein
Site:	vineyard selection
Varietal:	Grüner Veltliner 100 %
Soil:	primary rock loess



Weather / Climate

Vintage description:

Das Jahr 2019 war bis zum Ende der Lese wärmer als 2018, vor allem aufgrund des milden, trockenen Winters im Kamptal. Im Mai brachte kaltes, nasses Wetter eine Verzögerung im Wachstum, während der Sommer warm, aber nicht extrem war, was eine kontinuierliche Entwicklung der Reben ermöglichte. Mitte August begannen wir mit den Vorbereitungen für die Lese, die wenige Tage später startete. Nach Regenfällen ging die Ernte Anfang September unter idealen Bedingungen weiter. Riesling und Grüner Veltliner fanden schnell ihr perfektes Gleichgewicht, und die Lese konnte Ende September abgeschlossen werden. Insgesamt sind wir mit den Bedingungen des Jahres zufrieden, die sich in temperamentvollen, terroirgeprägten und langlebigen Weinen zeigen werden.



Cellar

Harvest:	handpicked
Malolactic	no
Fermentation:	
Skin Contact:	6 hour(s)
Fermentation:	steel tank temperature control: yes 22 °C
Maturing:	steel tank 4 month(s)

Data

Wine Type:	Still wine white dry
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	9 - 12 °C
Aging Potential:	medium (4 years)
Optimum Drinking Year:	2020 - 2023

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.