

# Ried Dechant Grüner Veltliner 2019

Kamptal DAC Reserve, ÖTW Erste Lage

<b>Origin:</b>	Austria, Kamptal, Langenlois
<b>Quality grade:</b>	Kamptal DAC Reserve
<b>Site:</b>	Dechant
<b>Normal</b>	ÖTW Erste Lage
<b>Classification:</b>	
<b>Site Type:</b>	terraces
<b>Varietal:</b>	Grüner Veltliner 100 %   73 years 4000 plants/ha
<b>Geographical</b>	
<b>Orientation:</b>	south east, south
<b>Sea Level:</b>	235 - 300 m
<b>Soil:</b>	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

**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

<b>Malolactic</b>	yes
<b>Fermentation:</b>	
<b>Skin Contact:</b>	24 hour(s)
<b>Fermentation:</b>	spontaneous oak barrel   2000 L   used barrel   8 week(s)
<b>Maturing:</b>	oak barrel   2000 L   used barrel   10 month(s)

## Data

<b>Wine Type:</b>	Still wine   white   dry
<b>Alcohol:</b>	13 %
<b>Acid:</b>	5.9 g/l
<b>Residual Sugar:</b>	2 g/l
<b>Certificates:</b>	organic
<b>Allergens:</b>	sulfites
<b>Drinking Temperature:</b>	12 - 14 °C
<b>Aging Potential:</b>	high (15 years)
<b>Optimum Drinking Year:</b>	2020 - 2032

## Buying Sources

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

## Wine Description

The age of the vines and the resulting natural yield reduction result in a highly mature wine, rich in substance with balance, clear fruit and elegance that lingers for a long time.

## 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.