



# BASIC INFORMATION WINE DEMO 2020

## 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.



Wine Type:	Still wine   red
Alcohol:	13.5 %
Acid:	1.3 g/l
Residual Sugar:	20 g/l
Certificates:	vegan, organic
Allergens:	eggs, gluten
Drinking Temperature:	12 °C

## VINEYARD

### Vineyard Site:

Neben den Höhenunterschieden und Expositionen der Parzellen prägen auch die ausgeprägten Tag-Nacht-Temperaturunterschiede und die kühlen Winde die Reben und die Weine. Der Langenloiser Grüne Veltliner ist ein typischer Kamptaler. Dieser Wein besteht durch seine saftige Eleganz, vielschichtige Finesse und kräutrige Würze. Ein traditioneller Grüner Veltliner – lebendig, präzise und mit viel Saftigkeit.

Origin:	Austria
Quality grade:	Leithaberg DAC
Site Type:	terraces
Varietal:	Blaufränkisch 50 % Sémillon 50 %
Soil:	blue slate brown clay

## HARVEST AND MATURING

Fermentation:	spontaneous
Malolactic Fermentation:	yes
Filter:	unfiltered
Sulfur Added:	no
Maturing:	20 %   big oak barrel   24 month(s) 80 %   barrique   24 month(s)

## WINERY

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

