



BASIC INFORMATION WINE DEMO 2020

Leithaberg DAC



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 dry
Alcohol:	13.5 %
Acid:	1.3 g/l
Residual Sugar:	20 g/l
Certificates:	vegan, organic
Allergens:	eggs, gluten
Drinking Temperature:	12 °C
Aging Potential:	medium (20 years)

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 besticht durch seine saftige Eleganz, vielschichtige Finesse und kräutrige Würze. Ein traditioneller Grüner Veltliner – lebendig, präzise und mit viel Saftigkeit.





Origin:	Austria, Seyssel
Quality grade:	Leithaberg DAC
Site Type:	terraces
Varietal:	Blaufränkisch 50 % Sémillon 50 %
Sea Level:	200 - 300 m
Soil:	blue slate brown clay
Fermentation:	spontaneous
Malolactic	yes
Fermentation:	
Mash Fermentation:	squashed Stems: 0 %
Filter:	unfiltered
Sulfur Added:	no
Maturing:	20 % big oak barrel used barrel 24 month(s) 80 % barrique used barrel 24 month(s)
Eggers & Sohn:	Germany, http://www.eggerssohn.com
Kastner	Austria, http://www.kastner.at
Abholmarkt:	
Majestic Wine:	Great Britain, www.majestic.co.uk/
Wein & Co:	Europe, http://www.weinco.at

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