

Belle Naturelle 2020

Wein aus Österreich

Origin:	Austria, Kamptal
Quality grade:	Wein aus Österreich
Site:	Terrassenweingärten
Site Type:	terraces
Varietal:	Grüner Veltliner 100 % 22 - 47 years 3500 liter/ha
Geographical Orientation:	south east, south
Sea Level:	250 - 350 m
Soil:	gneiss medium sub soil mica schist medium top soil loess medium top soil

Vineyard Site:

Hochgelegene Bergweingärten



Weather / Climate

Vintage description:

Nach dem trocknen und kühlen Start ins Jahr, erwachte die Natur mit den ersten Niederschlägen im April. Auch die Blüte ließ heuer wieder etwas auf sich warten und brachte ein aus Sonne und Wolken wechselndes Frühjahr mit sich. Durch den heißen, trockenen Sommer konnten die Trauben harmonisch heranreifen. Anfang September starteten wir voller Freude mit der Sekt-Lese. Kurz hielten wir den Atem an, als uns am 13. September ein Hagelunwetter traf. Der Rest der Lese verlief wie im Bilderbuch und wir schauen dem großartigem Jahrgang 2023 mit glücklichen Gesichtern entgegen.

Cellar



Harvest:	handpicked
Malolactic	yes
Fermentation:	
Mash Fermentation:	complete destemming Stems: 0 % 6 week(s) 100 %
Fermentation:	spontaneous wooden fermentation stand 5000 L used barrel 10 day(s)
Filter:	unfiltered
Maturing:	oak barrel 1000 L used barrel 6 month(s) oak barrel 600 L used barrel 6 month(s)
Bottling:	natural cork
Data	
Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	11.5 %
Acid:	5.8 g/l
Residual Sugar:	1 g/l
Certificates:	organic
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	12 - 14 °C
Aging Potential:	medium (8 years)
Optimum Drinking Year:	2021 - 2027

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.