

GrüVe 2020

Qualitätswein 

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



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	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
Alcohol:	11.5 %
Acid:	6 g/l
Residual Sugar:	1.1 g/l
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	9 - 12 °C
Aging Potential:	medium (4 years)
Optimum Drinking Year:	2021 - 2024

Wine Description

Moderate yields, manual harvesting and a diligent vinification ensure an energetic, inciting, fruity and refreshing wine which goes well as aperitif and together with the classics of Austrian cuisine.

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.