

Weingut  
**JURTSCHITSCH**  
Langenlois



**J FACTS**

Rebsorte: 80% Zweigelt, 10 % Cabernet Sauvignon, 10% Merlot  
Böden: Langenloiser Urgesteins- und Lössböden  
Alk: 13,00 %Vol.  
Sre: 5,2 %  
RZ: 1,3 g/l  
Reifepotential: 2030

## Rotspon Classic 2020

Unser Rotwein-Klassiker aus den Sorten Zweigelt (80 %), Cabernet Sauvignon (10 %) und Merlot (10 %) zeigt eine klare, finessenreiche Fruchtstruktur, dominiert von Kirschen und Waldbeeren mit einem Hauch von Mandeln, und ist umhüllt von eleganten Extraktsüßenoten.

### Das Weinjahr 2020

Ein richtig klassischer Jahrgang. Sonne, Wind und Regen haben im Jahresverlauf eine gute Balance gefunden und die Weingärten konnten sich geruhsam und bedächtig entwickeln. Alles gemeinsam sorgte für vitale Reben, erforderte aber auch sehr viel Handarbeit. Das Resultat ist ein traditioneller Kamptal-typischer Jahrgang, der sich durch Feingliedrigkeit, Eleganz, Lebendigkeit und Charakter auszeichnet.

### Werden des Weines

Die vollreifen Trauben der Cuvée-Partner werden selektiv in mehreren Durchgängen von Hand geerntet, gerebelt und in Holzgärständern 10 bis 12 Tage lang vergoren. Während der Fermentation wird der Most einmal täglich über die festen Bestandteile der Maische aufgegossen, um ein Optimum an Frucht, Farbe und Extrakt zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau reift diese Cuvée für 12 Monate in 2- und 3-jährigen Barriques. Vor der Flaschenfüllung erfolgt die Assemblage im großen, neutralen Eichenholzfass.

### Trinkempfehlung

Perfekt geeignet zu Steak, Grillspezialitäten, Lasagne und würzigem Käse.

