

Gattinger^{SIMON}



RIESLING Smaragd® **Ried HÖHERECK 2023**

Die Ried Höhereck, ein Bergrücken zwischen Kellerberg und Loibenberg, ist von kargem Gföhler Gneisboden geprägt. Die Ausrichtung nach Südwesten und kühlere Winde aus Nordwesten bringen puristische Weine hervor.

<i>Lese</i>	17. Oktober 2023
<i>Herkunft</i>	Oberloiben
<i>Boden</i>	Gföhler Gneis
<i>Ausbau</i>	Edelstahltank
<i>Analyse</i>	13,5 vol.% Alkohol 1,7 g/l Restzucker 6,4 g/l Säure
<i>Flasche</i>	0,75 l
<i>Trinktemperatur</i>	10 - 12 °C

Verkostungsnotiz

Helles Grüngelb. Frische Steinobstaromen mit einem Hauch von exotischen Tropenfrüchten. Saftiger Gaumen mit belebender Säure und Nuancen von Cassis. Zitronige und mineralische Noten im Abgang.

Herkunft: Ried Höhereck

Das Höhereck, ein Bergrücken zwischen dem Kellerberg und dem Loibenberg ist ein Naturjuwel mit Eichenheinen, Trockenrasen und Weingärten. Das Höhereck ist aus Gföhler Gneis aufgebaut. Daraus entwickelten sich karge, sandige, steinige Böden mit gutem Wasserabzug und guter Durchwurzelbarkeit. Die leicht erwärmbaren Böden sorgen für einen zeitigen Austrieb der Reben im Frühling.

Jahrgang 2023

Ein mild-trockener Winter wurde von einem kühlen Frühling abgelöst, der den Böden reichlich Feuchtigkeit zuführte. Die Reben profitierten davon besonders an heißen Sommertagen. Wenige Hagelschläge trübten das ansonsten gute Jahr bis in den Herbst. Die hohen September-Temperaturen und dadurch frühe Reifeentwicklung wurde durch kühle Oktobernächte ausgeglichen, was zu ausgewogenen Trauben führte. Das Ergebnis sind präzise Weine mit ausgewogener Textur und komplexen Aromen.

Gattinger^{SIMON}



RIESLING Smaragd® **Ried HÖHERECK 2023**

The Höhereck vineyard, a ridge between Kellerberg and Loibenberg, is characterized by barren Gföhler gneiss soil. Its southwest orientation and cooler winds from the northwest produce pure, minimalist wines.

<i>Harvest</i>	17. October 2023
<i>Origin</i>	Oberloiben
<i>Soil</i>	Gföhler gneis
<i>Development</i>	Stainless steel tank
<i>Analysis</i>	13,5 vol.% alcohol 1,7 g/l residual sugar 6,4 g/l acidity
<i>Bottles</i>	0,75 l
<i>Drinking temperature</i>	12 °C

Tasting note

Medium yellow-green, yellow apple-mango fruit underpinned on the nose with distinct herbal notes, delicate after pears, thick on the palate, ripe yellow fruit, fine honey touch, pleasant acidity.

Origin: Ried Höhereck

Höhereck, a ridge between the Kellerberg and the Loibenberg, is a natural jewel with oak groves, dry grasslands and vineyards. The Höhereck is constructed of Gföhler gneiss. This resulted in barren, sandy, stony soils with good water drainage and good rooting. The soils, which are easily warmed up, ensure early budding of the vines in spring.

Vintage 2023

A mild and dry winter was succeeded by a cool spring, which supplied the soils with ample moisture. The vines greatly benefited from this, especially during scorching summer days. Despite a few hailstorms dampening an otherwise excellent year leading into autumn, high September temperatures and the ensuing maturation were balanced by cool October nights, allowing us to harvest well-balanced grapes. The result is wines of harmony, with a velvety texture and intricate, succulent aromas.