

Gattinger^{SIMON}



RIESLING Smaragd® **Ried LOIBENBERG 2023**

Der Loibenberg, eine der steilsten und kargsten Urgesteinslagen, ist fast gänzlich nach Süden ausgerichtet. Tagsüber speichern die Steinterrassen die Wärme der Sonne und geben sie am Abend den Rebstücken ab.

<i>Lese</i>	18. Oktober 2023
<i>Herkunft</i>	Unterloiben
<i>Boden</i>	Gföhler Gneis
<i>Ausbau</i>	Edelstahltank
<i>Analyse</i>	13,5 vol.% Alkohol 4,6 g/l Restzucker 5,9 g/l Säure
<i>Flasche</i>	0,75 l 1,5 l
<i>Trinktemperatur</i>	12 °C

Verkostungsnotiz

Strahlendes Gelbgrün mit Goldreflexen. Reife Steinobstaromen in der Nase und einen Hauch von Limetten. Eine klare Frucht, fein strukturiert und am Gaumen geprägt von tropischen Früchten. Mineralische Noten, lebendig mit angenehmer Säure. Ein Wein mit viel Potential.

Herkunft: Ried Loibenberg

Der Loibenberg zählt zu eine der steilsten und kargsten Urgesteinslagen in der Wachau. Der Gföhler Gneis gibt als Urgestein neben einigen wenigen Lössinseln den Ton an. Der Wasserabzug wird durch den sandig-steinigen Boden begünstigt und erleichtert somit das Wurzelwachstum. Durch die steilen Steinterrassen ist der Boden im Vergleich zu anderen Weingärten sehr lange erwärmt und begünstigt damit einen zeitigen Austrieb der Reben im Frühling. Am Loibenberg ist ausschließlich Handarbeit möglich.

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 LOIBENBERG 2023**

The Loibenberg, one of the steepest and most barren primary rock vineyards, is almost entirely south-facing. During the day, the stone terraces store the sun's warmth and release it to the vines in the evening.

<i>Harvest</i>	18. October 2023
<i>Origin</i>	Unterloiben
<i>Soil</i>	Gföhler gneis
<i>Development</i>	Stainless steel tank
<i>Analysis</i>	13,5 vol.% alcohol 4,6 g/l residual sugar 5,9 g/l acidity
<i>Bottles</i>	0,75 l 1,5 l
<i>Drinking temperature</i>	12 °C

Tasting note

Radiant yellow-green with reflections of gold. Aromas of ripe stonefruit and a hint of lime. A clear fruit with a fine texture, and a flavour characterised by tropical fruits. Mineral notes, lively with a pleasant acidity. A wine with lots of potential.

Origin: Ried Loibenberg

The Loibenberg is one of the steepest and barest primary rock sites in the Wachau. The bedrock of Gföhl gneiss, along with a few islands of loess are what set the tone. The sandy-stony soil supports water drainage, facilitating the growth of the roots. Due to the steep stone terraces, the soil is heated for much longer than with other vineyards, providing favourable conditions for the bud break of the vines in spring. The Loibenberg can only be cultivated by hand.

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.