

Gattinger^{SIMON}

RIESLING SMARAGD® RIED LOIBENBERG 2021



Ein auf den Steiltterrassen der Wachau entstandener Riesling mit ausgeprägter Mineralik und charaktvoller Säure. Der ideale Speisenbegleiter für kräftige Gerichte: elegant und kraftvoll zugleich.

Lese 23. und 25. Oktober 2021

Ausbau Edeltank

Analyse 13,0 vol.% Alkohol, 4,9 g/l Restzucker, 7,1 g/l Säure

So ist er 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.

RIED LOIBENBERG

Der Loibenberg zählt zu eine der steilsten & kargsten Urgesteinslagen in der Wachau. Der Gföhler Gneis gibt als Urgestein neben einigen wenigen Lössinseln den Ton an. Der Wasserabzug wird durch den sandigsteinigen Boden begünstigt. 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.

