

# Gattinger<sup>SIMON</sup>



## GRÜNER VELTLINER Federspiel® Loiben 2024

Unser Ortswein - er spiegelt die Weinbaubedingungen von Unter- und Oberloiben wider. Für diesen Ortswein werden die Trauben der donaunahen Rieden des Loibner Beckens gekeltert. Der Boden ist geprägt von angeschwemmtem Sand, Schotter und Kiesel.

<i>Lese</i>	7. September 2024
<i>Herkunft</i>	Unter- und Oberloiben
<i>Boden</i>	feiner Sand, Schotter, Kiesel
<i>Ausbau</i>	klassisch, Edeltank
<i>Analyse</i>	12,5 vol.% Alkohol 1,2 g/l Restzucker 5,7 g/l Säure
<i>Flasche</i>	0,75 l   1,5 l
<i>Trinktemperatur</i>	8 - 10 °C

### Verkostungsnotiz

In der Nase feine Aromen von grünen Äpfeln kombiniert mit Weinbergpfirsich und zarten Kräuternoten. Am Gaumen mittelmäßig mit erfrischender Säure, leicht salziger Mineralität; saftige Fruchtnoten im Abgang. Ein charakteristischer Federspiel-Wein vom Grünen Veltliner, ausgewogen, balanciert und sehr elegant.

### Herkunft: Ortsried Loiben

Für diesen Ortswein werden die Trauben der donaunahen Rieden des Loibner Beckens gekeltert. Der Boden ist geprägt von angeschwemmtem Sand, Schotter und Kiesel. Beeinflusst wird das Klima durch den kühlen Wind der Donau.

### Jahrgang 2024

Der Jahrgang 2024 begann mit einem kühlen Jahresauftakt, wobei Loiben weitgehend von Frostschäden verschont blieb. Überdurchschnittliche Niederschläge im Frühjahr sorgten für eine gute Wasserversorgung der Böden und schufen günstige Wachstumsbedingungen. Eine trockene und heiße Sommerperiode führte zu einem der frühesten Lesestarts in der Region. Nach einer ersten intensiven Erntewoche folgte eine siebentägige witterungsbedingte Pause. Unmittelbar danach wurde die Lese fortgesetzt und konnte so früh wie nie zuvor abgeschlossen werden.

# Gattinger<sup>SIMON</sup>



## GRÜNER VELTLINER Federspiel® Loiben 2024

The village wine reflects the unique wine-growing conditions of both Unter- and Oberloiben. This wine is crafted from grapes sourced from vineyards located near the Danube. The soil composition, characterized by washed-up sand, gravel, and pebbles, imparts distinctive qualities to the wine.

<i>Harvest</i>	7. September 2024
<i>Origin</i>	Unter- & Oberloiben
<i>Soil</i>	fine sand, gravel, pebbles
<i>Development</i>	classic, stainless steel tank
<i>Analysis</i>	12,5 vol.% alcohol 1,2 g/l residual sugar 5,7 g/l acidity
<i>Bottles</i>	0,75 l   1,5 l
<i>Drinking temperature</i>	8 - 10 °C

### Tasting note

In the nose, aromas of green apple, white pepper, a little mango, and delicate herbal notes. Medium weight on the palate with fresh acidity, harmonious with a fruity finish. A characteristic Grüner Veltliner Federspiel balanced and very typical.

### Origin: Village Loiben

The vineyards ("village vineyard") designates the cultivated sections near the Danube belonging to Loiben and Unterloiben. The maximum distance to the Danube is 100 metres.

### Vintage 2024

The 2024 vintage began with a cool start to the year, with Loiben largely spared from frost damage. Above-average rainfall in spring ensured sufficient soil moisture, creating favorable growing conditions. A dry and hot summer period led to one of the earliest harvest starts in the region. After an intense first week of picking, a seven-day weather-related pause was necessary. Harvesting resumed immediately afterward and was completed earlier than ever before.