

Gattinger^{SIMON}



GRÜNER VELTLINER Smaragd® NOMIS 2024

Ein kräftiger Grüner Veltliner aus selektionierten reifen Trauben. Gewachsen auf östlichen Loibner Weingärten mit fruchtbetontem Bukett – ein elegantes Veltliner-Vergnügen.

<i>Lese</i>	19. September 2024
<i>Herkunft</i>	Unterloiben
<i>Boden</i>	Gneis- und Granitboden
<i>Ausbau</i>	Edelstahltank, großes Holz
<i>Analyse</i>	13,5 vol.% Alkohol 1,1 g/l Restzucker 4,9 g/l Säure
<i>Flasche</i>	0,75 l 1,5 l
<i>Trinktemperatur</i>	10 - 12 °C

Verkostungsnotiz

Zartes Gelbgrün, feiner Duft nach weißen Blüten und reifen Marillen, unterlegt von einem Hauch exotischer Frucht. Am Gaumen saftig und ausgewogen, mit subtilen Steinobstnoten und einem eleganten Säurespiel. Im Finale ein Touch von Honigmelone und ein Hauch Zitruszeste.

Herkunft

Drei östliche Loibner Lagen vereint: Hochstrasser, Kreutles und Burgstall. Der Boden ist geprägt von kalkhaltigem Löss und Gneis. Die Trauben werden gemeinsam gelesen und finden zusammen ihren Weg in die Presse.

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^{SIMON}



GRÜNER VELTLINER Smaragd® NOMIS 2024

A robust Grüner Veltliner made from selected ripe grapes. Grown in the eastern Loiben vineyards of Hochstrasser, Kreutles, and Burgstall on calcareous loess soil, harvested and fermented together – an elegant Veltliner delight.

<i>Harvest</i>	19. September 2024
<i>Origin</i>	Unterloiben
<i>Soil</i>	gneiss and granite
<i>Development</i>	stainless steel, big wooden barrel
<i>Analysis</i>	13,5 vol.% alcohol 1,1 g/l residual sugar 4,9 g/l acidity
<i>Bottles</i>	0,75 l 1,5 l
<i>Drinking temperature</i>	10 - 12 °C

Tasting note

Pale yellow-green with delicate aromas of white blossoms and ripe apricots, subtly underlined by hints of exotic fruit. Juicy and well-balanced on the palate, with nuances of stone fruit and an elegant acidity. The finish reveals a touch of honeydew melon and a hint of citrus zest.

Origin

Three eastern Loiben sites united: Hochstrasser, Kreutles, and Burgstall. The soil is characterized by calcareous loess and gneiss. The grapes are harvested together and make their way to the press as one.

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.