

Gattinger^{SIMON}



GRÜNER VELTLINER Federspiel® **Ried Klostersatz 2025**

Die Ried Klostersatz liegt in der östlichen Wachau in der Donauschleife von Loiben und Dürnstein. Das Bodenprofil ist im Oberboden von feinem Sand und im Unterboden von Schotter geprägt.

<i>Lese</i>	17. September 2025
<i>Herkunft</i>	zwischen Oberloiben & Dürnstein
<i>Boden</i>	feiner Sand, Schotter, Kiesel
<i>Ausbau</i>	klassisch, Edeltank
<i>Analyse</i>	12,5 vol.% Alkohol 0,7 g/l Restzucker 6,2 g/l Säure
<i>Flasche</i>	0,75 l 1,5 l
<i>Trinktemperatur</i>	8 - 10 °C

Verkostungsnotiz

Attraktives Grüngelb; in der Nase ausgeprägte Aromatik, roter Apfel und einer rauchig-salzigen Note. Am Gaumen ausbalanciertes und elegantes Frucht-Säure-Spiel, langanhaltend und druckvoll im Abgang. Ein sehr trinkfreudiger und vielschichtiger Speisenbegleiter für zum Beispiel die österreichische Küche, wie Tafelspitz, Naturschnitzel oder einem Cordon bleu.

Herkunft: Ried Klostersatz

Zwischen Loiben und Dürnstein erstreckt sich die Ried Klostersatz. Sie ist einer der ältesten Lagen der Wachau und wurde von Mönchen der Salzburger und Bayerischen Klöster angelegt (daher der Name). Der Unterboden widerspiegelt das abgeschwemmte Urgestein der Terrassen und wird von Braunerde und Donauschotter überlagert.

Jahrgang 2025

Ein milder Winter und ein verzögerter Vegetationsbeginn prägten das Weinjahr. Ausreichende Niederschläge im Frühjahr sorgten für eine gute Wasserversorgung, während ein wechselhafter Sommer mit kühlen und feuchten Phasen die Reifeentwicklung verlangsamte. Warme Tage und kühle Nächte im Spätsommer und Herbst förderten die Aromaausbildung und bewahrten die Säurestruktur. Die Lese begann vergleichsweise spät Mitte September und erforderte selektives Vorgehen. Das Ergebnis sind elegante, frische und präzise Weine mit moderatem Alkohol und klarer Frucht.

Gattinger^{SIMON}



GRÜNER VELTLINER Federspiel® **Ried Klostersatz 2025**

The Klostersatz vineyard is located in the eastern Wachau in the Danube bend between Loiben and Dürnstein. The soil profile is characterised by fine sand in the topsoil and gravel in the subsoil.

<i>Harvest</i>	17. September 2025
<i>Origin</i>	between Oberloiben & Dürnstein
<i>Soil</i>	fine sand, gravel, pebbles
<i>Development</i>	classic, stainless steel tank
<i>Analysis</i>	12,5 vol.% alcohol 0,7 g/l residual sugar 6,2 g/l acidity
<i>Bottles</i>	0,75 l 1,5 l
<i>Drinking temperature</i>	8 - 10 °C

Tasting note

Attractive green-yellow colour; pronounced aroma on the nose, red apple and a smoky-salty note. Balanced and elegant interplay of fruit and acidity on the palate, long-lasting and powerful on the finish. A very drinkable and multi-layered food companion for Austrian cuisine, for example, such as Tafelspiel, natural schnitzel or a cordon bleu.

Origin: Ried Klostersatz

The Ried Klostersatz vineyard stretches out over Loiben and Dürnstein. One of the oldest sites in the Wachau, it was planted by monks from Salzburg and Bavarian monasteries, or "Klöster" in German, giving it its name. The subsoil reflects the primary rock of the terraces that has been washed away and is blanketed by brown earth and Danube gravel.

Vintage 2025

A mild winter and a delayed start to the growing season shaped the vintage. Sufficient rainfall in spring ensured good water supply, while a variable summer with cool and wet periods slowed down ripening. Warm days and cool nights in late summer and autumn promoted aromatic development and preserved acidity. Harvest began relatively late in mid-September and required careful selection. The result is elegant, fresh and precise wines with moderate alcohol and clear fruit expression.