

Gattinger^{SIMON}



GRÜNER VELTLINER Federspiel® Loiben 2025

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>	15. September 2025
<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 1,1 g/l Restzucker 6,0 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 mittelgewichtig 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 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® 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>	15. September 2025
<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 1,1 g/l residual sugar 6,0 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 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.