

Gattinger^{SIMON}



GRÜNER VELTLINER Federspiel® **Ried Klostersatz 2024**

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>	6. September 2024
<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 1,0 g/l Restzucker 4,9 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 Tafelspiel, 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 Bayrischen Klöster angelegt (daher der Name). Der Unterboden widerspiegelt das abgeschwemmte Urgestein der Terrassen und wird von Braunerde und Donauschotter überlagert.

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 Federspiel® **Ried Klostersatz 2024**

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>	6. September 2024
<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 1,0 g/l residual sugar 4,9 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 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.