



GRÜNER VELTLINER Smaragd® Ried Kreutles 2024

Die von Löss geprägte Riede bringt ausdrucksstarke Veltliner mit klarer Herkunft hervor. Selektierte, spät gelesene Trauben sorgen für Tiefe, Struktur und ein harmonisches Finish.

<i>Lese</i>	28. 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 1,5 g/l Restzucker 4,3 g/l Säure
<i>Flasche</i>	0,75 l
<i>Trinktemperatur</i>	10 - 12 °C

Verkostungsnotiz

Helles Grüngelb, in der Nase intensive Kräuterwürze und ein Hauch reifer gelber Apfel. Am Gaumen saftig und straff, mit präziser Säure und feiner Mineralität. Vielschichtige Struktur, lebendig und nachhaltig. Der Abgang zeigt frische Zitrusnoten und bleibt lange präsent.

Herkunft: Ried Kreutles

Die dem Loibenberg vorgelagerte Ried Kreutles ist aus Löss aufgebaut. Im Humushorizont befindet sich oben links ein Kiesel einer abgetragenen, eiszeitlichen Donauterrasse der ebenfalls durch Hangerosion vom Loibenberg hinunter in die Ried Kreutles transportiert wurde. Die Weine auf Löss sind ausdrucksstark und können je nach Handschrift des Winzers auch eine barocke Fülle erreichen.

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.



GRÜNER VELTLINER Smaragd® Ried KREUTLES 2024

The Kreutles vineyard is a gentle extension of the Loibenberg. The soil, characterized by eroded Gföhler gneiss and loess, imparts a strong character to the wine with pronounced herbal notes.

<i>Harvest</i>	28. 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 1,5 g/l residual sugar 4,3 g/l acidity
<i>Bottles</i>	0,75 l
<i>Drinking temperature</i>	10 - 12 °C

Tasting note

Bright greenish-yellow with expressive herbal spice and a hint of ripe yellow apple on the nose. Juicy and taut on the palate, with precise acidity and a fine mineral backbone. Layered and vibrant in structure, with a long, citrus-driven finish.

Origin: Ried Kreutles

Ried Kreutles in front of Loibenberg is built from Löss. In the humus horizon there is a pebble of a eroded, ice age Danube terrace which was also transported by slope erosion from Loibenberg down into Ried Kreutles. The wines on Löss are expressive and can reach a Baroque fullness depending on the handwriting of the winemaker.

Vintage 2023

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.