

Gattinger^{SIMON}



GRÜNER VELTLINER Federspiel® **Ried Mühlpoint 2025**

Die Ried Mühlpoint am Hangfuß des Steinertals zwischen Rothenhof und Unterloiben ist geprägt von tiefgründigen Böden aus Erosionsmaterial und Urgestein.

<i>Lese</i>	29. September 2025
<i>Herkunft</i>	östlich von Unterloiben
<i>Boden</i>	Erosionsmaterial und Urgestein
<i>Ausbau</i>	klassisch, Edeltank
<i>Analyse</i>	12,5 vol.% Alkohol 3,1 g/l Restzucker 5,9 g/l Säure
<i>Flasche</i>	0,75 l 1,5 l
<i>Trinktemperatur</i>	8 - 10 °C

Verkostungsnotiz

Attraktives Grüngelb; in der Nase feine Würze, gelber Apfel, etwas Birne und zarte Zitrusanklänge, unterlegt von einer kühlen, mineralisch-salzigen Note. Am Gaumen saftig und präzise mit lebendigem Frucht-Säure-Spiel, elegant strukturiert und mit feiner Würze im Nachhall. Langanhaltend, frisch und animierend im Abgang. Ein vielseitiger, trinkfreudiger Speisenbegleiter, besonders zu klassischer österreichischer Küche wie Tafelspitz, Wiener Schnitzel oder Geflügelgerichten.

Herkunft: Ried Mühlpoint

Die Mühlpoint ist die Hangfußlage des Steinertals. Eine sanfte Neigung und die vom Erosionsmaterial geprägte tiefgründige Lage, weist eine hohe weinbauliche Eignung auf. Der Name bezieht sich auf eine ehemals im Rothenhof betriebene Mühle.

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 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 Mühlpoint 2025

The Ried Mühlpoint vineyard, located at the foot of the Steinertal slope between Rothenhof and Unterloiben, is characterized by deep soils formed from erosion material and primary rock.

<i>Harvest</i>	29. September 2025
<i>Origin</i>	east of Unterloiben
<i>Soil</i>	erosion material and primary rock
<i>Development</i>	classic, stainless steel tank
<i>Analysis</i>	12,5 vol.% alcohol 3,1 g/l residual sugar 5,9 g/l acidity
<i>Bottles</i>	0,75 l 1,5 l
<i>Drinking temperature</i>	8 - 10 °C

Tasting note

Attractive greenish yellow; on the nose, delicate spice, yellow apple, a hint of pear and subtle citrus notes, underpinned by a cool, mineral-saline nuance. On the palate, juicy and precise with a lively interplay of fruit and acidity, elegantly structured and with fine spice on the finish. Long-lasting, fresh and vibrant on the finish. A versatile and highly drinkable food companion, especially suited to classic Austrian dishes such as Tafelspitz, Wiener Schnitzel or poultry.

Origin: Ried Mühlpoint

Mühlpoint is the lower slope site of the Steinertal valley. Its gentle incline and deep soils shaped by erosion material offer excellent suitability for viticulture. The name refers to a former mill once operated in Rothenhof.

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.