SIMON Gattinger

GRÜNER VELTLINER
Smaragd®
NOMIS 2023

Ein kräftiger Grüner Veltliner, aus selektionierten reifen Trauben. Gewachsen in den östlichen Loibner Rieden Hochstrasser, Kreutles & Burgstall auf kalkhaltigen Löss, gemeinsam gelesen und vergoren - ein elegantes Veltliner Vergnügen.

Lese	12. Oktober 2023
Herkunft	Unterloiben
Boden	Gneis- und Granitboden
Ausbau	Edelstahltank, großes Holz
Analyse	13,5 vol.% Alkohol
	1,4 g/l Restzucker
	4,8 g/l Säure
Flasche	0,75 l | 1,5 l
Trinktemperatur	10 - 12 °C

Verkostungsnotiz

Helles Gelbgrün, einen Hauch von Marillen, zarte gelbe Tropenfruchtanklänge, einladendes Bukett, stoffig, Nuancen von Steinobst, feiner Säurebogen, ein Hauch von Honigmelone im Abgang.

Herkunft

Drei östliche Loibner Lagen vereint: Hochstrasser, Kreutles und Burgstall. Der Boden ist geprägt von kalkhaltigem Löss und Gneis. Die Trauben werden gemeinsam gelesen und finden zusammen ihren Weg in die Presse.

Jahrgang 2023

Ein mild-trockener Winter wurde von einem kühlen Frühling abgelöst, der den Böden reichlich Feuchtigkeit zuführte. Die Reben profitierten davon besonders an heißen Sommertagen. Wenige Hagelschläge trübten das ansonsten gute Jahr bis in den Herbst. Die hohen September-Temperaturen und dadurch frühe Reifeentwicklung wurde durch kühle Oktobernächte ausgeglichen, was zu ausgewogenen Trauben führte. Das Ergebnis sind präzise Weine mit ausgewogener Textur und komplexen Aromen.

Weingut Simon Gattinger | Unterloiben 134 | 3601 Dürnstein | WACHAU
+43 660 4926640 | info@weingutgattinger.at | weingutgattinger.at

SIMON Gattinger

GRÜNER VELTLINER
Smaragd®
NOMIS 2023

A robust Grüner Veltliner made from selected ripe grapes. Grown in the eastern Loiben vineyards of Hochstrasser, Kreutles, and Burgstall on calcareous loess soil, harvested and fermented together – an elegant Veltliner delight.

Harvest	12. October 2023
Origin	Unterloiben
Soil	gneiss and granite
Development	stainless steel, big wooden barrel
Analysis	13,5 vol.% alcohol
	1,4 g/l residual sugar
	4,8 g/l acidity
Bottles	0,75 l | 1,5 l
Drinking temperature	10 - 12 °C

Tasting note

Light yellow-green in colour, a hint of apricot, delicate yellow tropical fruit notes, inviting bouquet. Full-bodied, nuances of stone fruit, fine acidity, a hint of honeydew melon on the finish.

Origin

Three eastern Loiben sites united: Hochstrasser, Kreutles, and Burgstall. The soil is characterized by calcareous loess and gneiss. The grapes are harvested together and make their way to the press as one.

Vintage 2023

A mild and dry winter was succeeded by a cool spring, which supplied the soils with ample moisture. The vines greatly benefited from this, especially during scorching summer days. Despite a few hailstorms dampening an otherwise excellent year leading into autumn, high September temperatures and the ensuing maturation were balanced by cool October nights, allowing us to harvest well-balanced grapes. The result is wines of harmony, with a velvety texture and intricate, succulent aromas.

Weingut Simon Gattinger | Unterloiben 134 | 3601 Dürnstein | WACHAU
+43 660 4926640 | info@weingutgattinger.at | weingutgattinger.at