

# Gattinger<sup>SIMON</sup>



## **RIESLING** Federspiel® **Ried Burgstall 2025**

Die sonnenverwöhnte und luftige Riede Burgstall grenzt östlich an Unterloiben. Sie ist geprägt von einer 30 Meter emporragenden Felsterrasse aus reinem Gneis-Urgestein mit einer angewehnten Sandauflage.

<i>Lese</i>	20. September 2025
<i>Herkunft</i>	Unterloiben
<i>Boden</i>	feine Sandauflage, Gneis- und Granit
<i>Ausbau</i>	klassisch, Edeltank
<i>Analyse</i>	12,5 vol.% Alkohol 3,6 g/l Restzucker 7,2 g/l Säure
<i>Flasche</i>	0,75 l
<i>Trinktemperatur</i>	8 - 10 °C

### Verkostungsnotiz

In der Nase konzentriert und intensiv mit ausgeprägter Aromatik nach Steinobst mit mediterranen Gewürzen und Holunderblüte. Am Gaumen zeigt sich der Riesling mit viel Tiefe, die vielschichtigen Aromen setzen sich fort. Geprägt durch die lebendige Säure und dem fruchtigen Abgang bietet dieser Wein ein wahres Trinkvergnügen.

### Herkunft: Ried Burgstall

Zu einem der östlichsten Loibner Weingärten zählt die Ried Burgstall. Sie bezeichnet eine circa 30 Meter emporragende Felsterrasse. Der Name stammt von einer kleinen mittelalterlichen Befestigung, welche zur Verteidigung errichtet wurde. Die Lage erstreckt sich auf einem reinem Gneis- und Granitboden mit einer angewehnten Sandauflage und ist für ihre vielen Sonnenstunden bekannt.

### Jahrgang 2025

Ein milder Winter und ein verzögerter Vegetationsbeginn prägten das Weingjahr. 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<sup>SIMON</sup>



## **RIESLING** Federspiel® **Ried Burgstall 2025**

The sunny and airy Burgstall vineyard borders Unterloiben to the east. It is characterised by a 30-metre-high rock terrace of pure gneiss primary rock with a sandy layer.

<i>Harvest</i>	20. September 2025
<i>Origin</i>	Unterloiben
<i>Soil</i>	fine sand layer, gneiss and granite
<i>Development</i>	classic, stainless steel tank
<i>Analysis</i>	12,5 vol.% alcohol 3,6 g/l residual sugar 7,2 g/l acidity
<i>Bottles</i>	0,75 l
<i>Drinking temperature</i>	8 - 10 °C

### Tasting note

The nose is concentrated and intense with pronounced aromas of stone fruit with Mediterranean spices and elderflower. On the palate, the Riesling shows great depth and the multi-layered flavours continue. Characterised by lively acidity and a fruity finish, this wine is a real pleasure to drink.

### Origin: Ried Burgstall

Ried Burgstall is one of the easternmost vineyards in Loibn. It is the name of a rocky terrace that rises about 30 metres. The name comes from a small medieval fortification that was built for defence. The site extends over a pure gneiss and granite soil with a sandy layer and is known for its many hours of sunshine.

### 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.