

Gattinger^{SIMON}



RIESLING Smaragd® **Ried LOIBENBERG 2024**

Steile Terrassen, karger Gföhler Gneis und viel Handarbeit prägen den Loibenberg. Auf diesem einzigartigen Terrain entsteht ein Riesling mit klarer, mineralischer Herkunft.

<i>Lese</i>	1. Oktober 2024
<i>Herkunft</i>	Unterloiben
<i>Boden</i>	Gföhler Gneis
<i>Ausbau</i>	Edelstahltank
<i>Analyse</i>	13,5 vol.% Alkohol 1,0 g/l Restzucker 5,2 g/l Säure
<i>Flasche</i>	0,75 l 1,5 l
<i>Trinktemperatur</i>	12 °C

Verkostungsnotiz

Leuchtendes Gelbgrün mit zarten Goldreflexen. In der Nase reifes Steinobst und ein Hauch frischer Limette. Am Gaumen zeigt sich eine präzise Frucht, fein verwoben mit tropischen Nuancen. Die lebendige Säure und salzige Mineralität verleihen Struktur und Spannung. Ein charaktvoller Wein mit Entwicklungspotential.

Herkunft: Ried Loibenberg

Der Loibenberg zählt zu eine der steilsten und kargsten Urgesteinslagen in der Wachau. Der Gföhler Gneis gibt als Urgestein neben einigen wenigen Lössinseln den Ton an. Der Wasserabzug wird durch den sandig-steinigen Boden begünstigt und erleichtert somit das Wurzelwachstum. Durch die steilen Steinterrassen ist der Boden im Vergleich zu anderen Weingärten sehr lange erwärmt und begünstigt damit einen zeitigen Austrieb der Reben im Frühling. Am Loibenberg ist ausschließlich Handarbeit möglich.

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}



RIESLING Smaragd® **Ried LOIBENBERG 2024**

The Loibenberg, one of the steepest and most barren primary rock vineyards, is almost entirely south-facing. During the day, the stone terraces store the sun's warmth and release it to the vines in the evening.

<i>Harvest</i>	1. October 2024
<i>Origin</i>	Unterloiben
<i>Soil</i>	Gföhler gneis
<i>Development</i>	Stainless steel tank
<i>Analysis</i>	13,5 vol.% alcohol 1,0 g/l residual sugar 5,2 g/l acidity
<i>Bottles</i>	0,75 l 1,5 l
<i>Drinking temperature</i>	12 °C

Tasting note

Brilliant yellow-green with subtle golden highlights. Ripe stone fruit on the nose, complemented by a hint of fresh lime. The palate is defined by precise fruit expression and refined tropical notes. Lively acidity and a touch of salty minerality add depth and tension. A characterful wine with great ageing potential.

Origin: Ried Loibenberg

The Loibenberg is one of the steepest and barest primary rock sites in the Wachau. The bedrock of Gföhl gneiss, along with a few islands of loess are what set the tone. The sandy-stony soil supports water drainage, facilitating the growth of the roots. Due to the steep stone terraces, the soil is heated for much longer than with other vineyards, providing favourable conditions for the bud break of the vines in spring. The Loibenberg can only be cultivated by hand.

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.