

Gattinger^{SIMON}



GRÜNER VELTLINER Federspiel® **Ried Klostersatz 2023**

Die Ried Klostersatz liegt in der östlichen Wachau in der Donauschleife von Loiben und Dürnstein. Das Bodenprofil ist im Oberboden von feinem Sand und im Unterboden von Schotter geprägt.

<i>Lese</i>	4. Oktober 2023
<i>Herkunft</i>	zwischen Oberloiben & Dürnstein
<i>Boden</i>	feiner Sand, Schotter, Kiesel
<i>Ausbau</i>	klassisch, Edeltank
<i>Analyse</i>	12,5 vol.% Alkohol 1,0 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 ausgeprägte Aromatik, roter Apfel und einer rauchig-salzigen Note. Am Gaumen ausbalanciertes und elegantes Frucht-Säure-Spiel, langanhaltend und druckvoll im Abgang. Ein sehr trinkfreudiger und vielschichtiger Speisenbegleiter für zum Beispiel die österreichische Küche, wie Tafelspiel, Naturschnitzel oder einem Cordon bleu.

Herkunft: Ried Klostersatz

Zwischen Loiben und Dürnstein erstreckt sich die Ried Klostersatz. Sie ist einer der ältesten Lagen der Wachau und wurde von Mönchen der Salzburger und Bayrischen Klöster angelegt (daher der Name). Der Unterboden widerspiegelt das abgeschwemmte Urgestein der Terrassen und wird von Braunerde und Donauschotter überlagert.

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.

Gattinger^{SIMON}



GRÜNER VELTLINER Federspiel® **Ried Klostersatz 2023**

The Klostersatz vineyard is located in the eastern Wachau in the Danube bend between Loiben and Dürnstein. The soil profile is characterised by fine sand in the topsoil and gravel in the subsoil.

<i>Harvest</i>	4. October 2023
<i>Origin</i>	between Oberloiben & Dürnstein
<i>Soil</i>	fine sand, gravel, pebbles
<i>Development</i>	classic, stainless steel tank
<i>Analysis</i>	12,5 vol.% alcohol 1,0 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 green-yellow colour; pronounced aroma on the nose, red apple and a smoky-salty note. Balanced and elegant interplay of fruit and acidity on the palate, long-lasting and powerful on the finish. A very drinkable and multi-layered food companion for Austrian cuisine, for example, such as Tafelspiel, natural schnitzel or a cordon bleu.

Origin: Ried Klostersatz

The Ried Klostersatz vineyard stretches out over Loiben and Dürnstein. One of the oldest sites in the Wachau, it was planted by monks from Salzburg and Bavarian monasteries, or "Klöster" in German, giving it its name. The subsoil reflects the primary rock of the terraces that has been washed away and is blanketed by brown earth and Danube gravel.

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.