

LÖSSTERRASSEN - GRÜNER VELTLINER

Der Weingarten

Ausrichtung

Süden/Osten

Rebalter

Ø20 Jahre

Sorten

Grüner Veltliner

Seehöhe

210-280m

Unterlage

SO4 und 5BB

Oberboden

Löss

Neigung

4-10°

Edelreiser

Eigene Selektion

Unterboden

Konglomerat Gestein

Der Wein – 2025

Säure

5,5 g/l

Restzucker

2,4 g/l

Alkohol

12,0% VOL

Lese-Termin

15. September 2025

24. September 2025

Verarbeitung

Ganztraubenpressung

Ausbau

Stahl, 6 Monate Feinhefe

Etymologie und Geschichte

Mit diesem Wein wollen wir seit den 80igern den Lössboden in seiner besonderen Ausprägung als Terrassenlandschaft in den Vordergrund stellen. Beides, die Terrassen und der Löss, sind für die Landschaft östlich von Krems prägend. Der Löss als Kulturlandschaft hat in der Menschheitsgeschichte oft den Nährboden für Hochkulturen gelegt, daher auch „Die Hochkultur des Weines“ als Motto des Kremstals.

Terroir

Verschiedene Terrassen-Weingärten bilden die Basis für diesen Wein. Ihnen allen gemein ist purer Lössboden und eine ungefähre Ausrichtung nach Süden. Die Weingärten befinden sich gut verteilt über das ganze Gemeindegebiet und zeigen das Profil der Weinbaugemeinde Gedersdorf und ihrer tiefen, mächtigen Lössformation. Das aus dem Osten kommende heiße, pannonische Klima trifft im Kremstal auf das kühlere, kontinental beeinflusste Klima des höhergelegenen Waldviertels. Am Tag erwärmt sich die Region rasch, abends fließt die kühle Luft von der Böhmischen Masse kommend wieder ein, das zu Temperaturunterschieden von bis zu 25°C führen kann.

Jahrgang 2025

Obwohl in den globalen Statistiken als sehr heißes Jahr geführt, fiel das Wein-Jahr in Österreich eher kühl aus. Ein regenreiches Frühjahr legte ein tolles Fundament für einen gemäßigten, schönen Sommer. Verhältnismäßig kühle Nächte im Spätsommer sorgten für eine tolle Aromaentwicklung. Die Lesezeit war kühl und regnerisch, was die Weine mit einer lebendigen, reifen Säure ausstattete. 2025 ist ein Langstrecken-Läufer, von dem man sich gerne mehr in den Keller legen sollte.

Weincharakteristik

Als Repräsentant des Lösses zeigt dieser Wein den Einfluss des Bodens am besten. Obwohl „nur“ mittelkräftig weist dieser Wein eine cremige Vollmundigkeit gepaart mit der typischen Veltlinerfrucht auf. Eine frühe Trinkreife zählt zu den vielen Qualitäten der Löss-Weine.

Essensbegleitung

Passend zu weißem Fleisch, gekochtem Rind und fast allen Klassikern der österreichischen Küche. Klassisch zum Wiener Schnitzel oder Backhendl. Deftige Creme- oder Kräutersuppen. Saisonal mit Spargel mit Butter / Béchamel.

