

## 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 – 2023

**Säure**  
4,9 g/l

**Restzucker**  
4,8 g/l

**Alkohol**  
12,0% VOL

**Lese-Termin**  
27. September 2023  
12. Oktober 2023

**Verarbeitung**  
Ganztraubenpressung

**Ausbau**  
Stahl

### 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 inkludierten Weingärten befinden sich gut verteilt über das ganze Gemeindegebiet und bilden daher eine repräsentative Zusammenfassung der Weinbaugemeinde Gedersdorf und der tiefen, mächtigen Lössauflage. 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 Böhmisches Masse kommend wieder ein, das zu Temperaturunterschieden von bis zu 25°C führen kann.

### Jahrgang 2023

Auf einen trockenen, fast zu warmen Winter folgte ein recht kühles Frühjahr mit ausreichend Regen. Der sehr warme Sommer wurde auch von gelegentlichen Niederschlägen begleitet, es war nie staubtrocken. Einige spätsommerliche Unwetter ließen uns etwas zittern, aber wir blieben weitgehend verschont. Perfektes Wetter vor und während der Lese führten zu Hochstimmung.

### 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 Backendl. Untermalt deftige Creme- oder Kräutersuppen. Saisonal gut zu Spargel mit Butter oder Béchamel.

Falstaff 91 Punkte

