



Weingut Geyerhof Stockwerk 2022

KREMSTAL | OOSTENRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Weingut Geyerhof



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Biodynamisch



DRUVEN
Grüner Veltliner

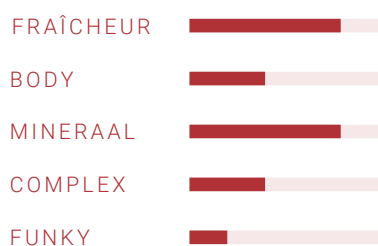


GLAS
Riedel Riesling



DRINKVENSTER
2027

STIJL



FOOD



FOODPAIRING
Aperitief, lichte visgerechten, oesters,
langoustines



KAAS
Zachte kazen van koeien- of
geitenmelk, rijke romige kazen zoals
Camembert, verse kazen zoals ricotta

FLORAAL
EXOTISCH FRUIT
WITTE PEPER
SUBTIELE
MINERALITEIT
BITTER PUNTJE

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden eind september met de hand geplukt en in kleine kratten naar het wijndomein vervoerd. De druiven worden in hun geheel geperst en ondergaan daarna een trage gisting in roestvrij stalen tanks. Hierna rijpt de wijn op droesem tot half februari. Eind februari wordt de wijn gebotteld.



WIJNGAARD

De druiven komen van een jonge wijngaard in Oberfucha met een bodem van granuliet en tertiaire grindafzettingen. Deze fris gelegen wijngaard is naar het noordoosten gericht en is omringd door enkele bosjes en weiden.

WIJNBOWER: WEINGUT GEYERHOF

Het wijndomein Geyerhof in Kremstal is al sinds de 16e eeuw in het bezit van dezelfde familie. De oudste historische data over dit wijnhuis gaan maar liefst terug tot de 12e eeuw! In de recentere geschiedenis vinden we 1988 als een belangrijk scharnierpunt. Toen besliste Ilse Maier om enkel nog op biologische manier wijn te verbouwen. Dit maakt het bedrijf tot één van de biopioniers in Oostenrijk. Zij weet als geen ander ten volle de terroirs te laten spreken in haar wijnen die bulken van mineraliteit, fraîcheur en finesse. Sinds 2015 helpt de nieuwe generatie: Maria en Josef Maier in de verdere ontwikkeling van dit familiebedrijf. Door al hun inzet werden ze een 4 sterren domein in de Falstaff wijngids! Ze bezitten 23 hectare die voornamelijk met Riesling en Grüner Veltliner zijn beplant. In hun jeugd tonen deze wijnen zich fris en levendig met knapperige zuren, maar eens ze wat ouder worden krijgen we zeer complexe en stevige wijnen die zelfs de meest dominante gerechten aankunnen. Door hun manier van wijnbouw zal je door zeer minimale verschillen in het terroir of in de bodem heel verschillende wijnen krijgen zodat je wel altijd een wijn zal vinden die perfect is afgestemd op de gerechten van het seizoen.

LOCATIE



LAND
Oostenrijk

REGIO
Niederösterreich

APPELLATIE
Kremstal



KLIMAAT
Koel-gematigd continentaal
met microklimaat door
Donau

KREMSTAL
N 48° 40' 14.325"
E 15° 38' 28.1"

