



Weingut Geyerhof Hofstudien Grüner Veltliner 2022

KREMSTAL | OOSTENRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Weingut Geyerhof



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Biodynamisch



DRUIVEN
Grüner Veltliner



GLAS
Riedel Riesling



DRINKVENSTER
2031

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Langoustines, kreeft, oesters, frisse salades, gevogelte, apero



KAAS

Zachte kazen

NATUURLIJK FLORAAL
COMPLEX FRUITIG
FRAÎCHEUR

the **best** grapes
bottled for you

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt en gaan in kleine kratten naar de wijnkelder. Daar aangekomen wordt de oogst in 4 loten verdeeld en deze ondergaan allemaal een verschillende vinificatie. Qua methodes hebben we koude pre-maceratie, macération carbonique, fermentatie in open kuipen en trossen die direct in hun geheel worden geperst waarna de fermentatie start. Hierna worden de loten geassembleerd en ondergaat hij nog een korte rijping vooraleer hij ongefilterd gebotteld wordt. Het gebruik van sulfieten wordt tot een absoluut minimum beperkt.



WIJNGAARD

De druiven komen van percelen met een diepe laag löss.

WIJNBOUWER: 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"

