GRÜNER VELTLINER GAISBERG ERSTE LAGE RESERVE DAC 2018
WEINGUT GEYERHOF - FAMILIE MAIER

Klarheit	klar
Farbe	mittleres Strohgelb
Sonstiges	-

Intensität	mittel

Süße	●●○○○
Säure	●●●●○
Bitterkeit	●○○○○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	○○○○○
Komplexität	●●●●○
Abgang	●●●●●

Bewertung	ausgezeichnet
Trinktemperatur	10 bis 12 °C
Besonderheit	Bio Vegan



ANBAUGEBIET: ,
REBSORTE: GRÜNER VELTLINER
PREIS: 26,50 €

AROMEN:
KRÄUTER
BERGBACH (MINERALTIÄT)
STEIN
MANGO
BANANE

WINZER

Seit sage und schreibe 14 Generationen befindet sich das Weingut Geyerhof in Oberfucha im Kremstal nun schon im Besitz der Familie Maier. Seit 1135 wird hier am Geyerhof Weinbau betrieben. Früher als Lehmbetrieb von Stift Göttweig, das bei unseren Besuchen am Weingut herrschaftlich über unseren Köpfen thront. Ganz klar liegt aber bei Familie Maier der Fokus auf der Gegenwart und der Zukunft. Aktuell wird das Weingut vom Ehepaar Maria und Sepp Maier bewirtschaftet. Maria, eine unglaublich herzliche Landschaftsarchitektin aus Hannover und Sepp, der mit beiden Beinen tief mit seinen Weinbergen verbunden ist, aber seine Ideen und neuen Projekte offen in die Welt hinein trägt.
Seit 1988 ist der Betrieb biozertifiziert. Wobei uns Ilse Maier (die Mutter von Sepp) erzählt, dass sie während dieser Zeit verschweigen musste, dass sie biologisch arbeitet. Damals hatten Bioweine noch ein schlechtes Standing. Seit 2019 ist der Geyerhof stolzes Mitglied des Demeter Verbandes. Maria möchte allerdings weg vom Image der „Kuhhorn vergrabenden Esoteriker". Demeter ist nämlich viel mehr. Für Maria Maier steht bei Demeter die Lebendigkeit der Böden und der Weinberge im Vordergrund. Außerdem das soziale Miteinander, die gesellschaftliche Verantwortung und eine hohe Vielfalt im Betrieb. Insgesamt bewirtschaften die Maiers 23 Hektar Weinberge und 27 Hektar Ackerfläche. Hinzu kommen sogenannte Biodiversitätsflächen. Das Besondere ist, dass fast alle Weinberge rund um den Ort Oberfucha liegen. Es sind oft in sich geschlossene Anlagen, an den keine anderen Weinberge angrenzen.

WARUM WIR DIE WEINE VOM GEYERHOF IM PROGRAMM HABEN

Wir lieben charakterstarke Weine mit einer eigenen Handschrift, die man immer wieder erkennen kann. So geht es uns mit den Weinen der Familie

WEIN

Die Lage Gaisberg ist nach Osten zur Donau hin geneigt. Der Boden besteht aus kalkreichen und humusreichen Lössablagerungen. Löss ist feiner Gesteinsstaub aus kalkigen Partikeln gemischt mit Dolomit, Feldspat, Quarz, Glimmer und Tonmineralen. Er wurde während der vegetationsarmen Kaltphasen der Eiszeit aus dem Vorfeld der Gletscher vom Wind ausgeblasen und im Alpenvorland wieder abgelagert.
Die Handlese erfolgte erst Anfang November in kleine Kisten. Nach der Ganztraubenpressung und einer sehr starken natürlichen Vorklärung vergor der Saft bei kühlen Temperaturen im Stahltank. Anschließend verblieb der Jungwein bis Ende April auf der Feinhefe. Gaisberg ist der fintenreichste und mineralischste Veltliner des Geyerhofs. Frische Wiesenkräuter, unterlegt mit feiner Marillenfrucht, Birnen und Nuancen von Tabak geben ihm eine ganz besondere Würze.