

GRÜNER VELTLINER GUTSRESERVE 2011

BIO



Geyerhof, Fam. Maier, Kremstal

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Kräuter
Stein
Bergbach
(Mineralität)
Mango
Banane

STIL

energiegeladen
erfrischende Säure
herrlich gereift
trocken

ANLASS

besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

Grüner Veltliner

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel
großes gebrauchtes
Holzfass

96/100

