

GRÜNER VELTLINER GUTSRESERVE 2011

BIO



Geyershof, 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

ANLASS

besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

energiegeladen
erfrischende Säure
herrlich gereift
trocken



WEINBAU

Rebsorten

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

Grüner Veltliner

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

96/100