

GRÜNER VELTLINER GAISBERG ERSTE LAGE RESERVE DAC 2018 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

ANLASS

besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

energiegeladen
erfrischende Säure



WEINBAU

Rebsorten

Grüner Veltliner

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Parker Wine Advocate 92/100