

GRÜNER VELTLINER GAISBERG ERSTE LAGE RESERVE DAC 2018



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

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Parker Wine Advocate 92/100

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.

WEINGUT GEYERHOF – FAMILIE MAIER

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 Weingut 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 Maier. Es sind Grüne Veltliner und Rieslinge, die sich strahlend klar im Glas präsentieren. Sämtliche Lagen sind deutlich voneinander zu unterscheiden und selbst für Weineinsteiger sind die Unterschiede herausragend und bieten große Aha-Effekte beim Thema Lagenweine. Die Weine sind fruchtbetont und harmonisch. Sie begeistern uns mit ihrer Saftigkeit und ihrem schlanken Körper. Sie sind vielschichtig, komplex und erzählen vollkommen unaufgeregt von ihrer Herkunft. Offen, selbstbewusst, dabei nicht laut oder aufdringlich. Außerdem haben die Maiers etwas gegen den „Jugendwahn“ bei Weinen. Deswegen dürfen ihre Weine auch gerne etwas länger auf der Hefe liegen, bevor die ersten Weine dann im Mai gefüllt werden.

Die Weine

Die Weine der Stockwerk Linie und der Grüne Veltliner „Wild Wux“ bilden den Einstieg in die Weinwelt der Maiers. Es sind keine Lagenweine, sondern verstehen sich als Markenwein. Der Grüne Veltliner Stockwerk ist der erste eigene Wein von Maria und Sepp nach ihrer Rückkehr in das elterliche Weingut. Die Trauben stammen aus jungen Weinbergen. Maria beschreibt den Stockwerk als einen runden, blumigen Charakter. Er bringt Druck auf die Zunge, gleichzeitig ist er frisch und saftig.

Bei den Lagenweinen spielen Maria und Sepp bereits die volle Klaviatur ihrer unterschiedlichen Böden. So zeigt sich der Grüne Veltliner Hoher Rain leicht kräutrig, mit einer grünen Nase. Er bringt im Vergleich zum Rosensteig etwas weniger Frucht, dafür überzeugt er durch seine Komplexität und Länge.

Es folgen die DAC Erste Lage Weine (ausschließlich Grüner Veltliner und Riesling). Selektive Handlese ist hier Pflicht. Obwohl laut Statuten die DAC Erste Lage Weine bereits nach einem Jahr in den Verkauf gehen dürfen, haben sich die Maiers dafür entschieden ihre Ersten Lagen erst nach 2 Jahren Reifezeit in den Verkauf zu bringen. Hierdurch erhalten die Weine noch mehr Komplexität und die Säure ist noch feiner eingebunden.

Weinberg & Keller

Der Geyerhof war schon immer ein Gemischtkulturenbetrieb aus Weinbau, Viehzucht, Getreideanbau und Obstbau. Aktuell stehen auf der Weide 6 Rinder und 2 Pferde.

Ziel ist es, mehr Lebendigkeit in die Monokultur Weinberg zu bringen und durch das Ausbringen von Pferdemist dem Ziel eines geschlossenen Hofkreislaufs immer näher zu kommen.

Ziel von Maria und Sepp Maier ist es außerdem zukünftig einen Teil der Bodenbearbeitung (Pflug) mit den Pferden zu bewältigen.

Gerne möchten Sie zukünftig ihre Ersten Lagen wie etwa den Kirchensteig mit Pferden bewirtschaften. Wichtig es den Maiers auch einen positiven Einfluss darauf zu nehmen, was außerhalb der Weinberge mit der Kulturlandschaft Kremstal geschieht. Ein großes Anliegen ist das Pflanzen von Hecken und Bäumen. Somit können sie auch immer wärmer werdenden Sommern entgegenwirken. Hecken, Bäume und Kleingewässer sorgen für ein kühleres Mikroklima. Und dieses kühlere Mikroklima sorgt wiederum dazu, dass man auf künstliche Bewässerung der Weinberge verzichten kann. Der Grüner Veltliner „Wild Wux“ ist praktisch der Wein, der diese Idee in Flaschenform in die Welt tragen soll.

Die Rieslingstöcke im Betrieb sind zum Teil bis zu 80 Jahre alt und die Grünen Veltliner teilweise über 60 Jahre. Es gibt Versuchsanbau mit PIWIS, wie zum Beispiel den Donauriesling. Bei den PIWIS möchten die Maiers gar nicht so sehr auf die Rebsortentypizität eingehen, sondern mithilfe dieser Rebsorten mehr die Typizität und den Charakter eines einzelnen Weinbergs herausarbeiten. Vielleicht könnte dies ein erfolgreicher Ansatz sein, um die PIWIS aus ihrem Nischendasein herauszuholen. Insgesamt gibt es vier sehr