

GRÜNER VELTLINER STEINLEITHNERSTE LAGE 2021



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
Artischocke
Mirabelle
Gruene Birne
Grüner Apfel

ANLASS

besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU Rebsorten

Grüner Veltliner

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

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

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen 95/100
Parker Wine Advocate 92/100

Die Lage Steinleithnerste ist nach Osten geneigt und besitzt nur eine geringe Bodenaufgabe direkt über einem massiven Felsen. Im Boden ist kristallines Granulit zu finden. Dies ist ein feinkörniges, sehr hartes, helles Gestein, das sich aus Quarz, Feldspat und Glimmer zusammensetzt. Nach der Pressung und einer langen Vorklärung wurde der Saft im Stahltank vergoren. Die Abfüllung findet immer erst zur Jahresmitte statt. Steinleithnerste ist komplex, mineralisch, lang und reift äußerst gut. Kräuterwürze und gelbe Apfelfrucht sind die vordergründigeren Fruchtkomponenten. Dieser Wein gehört regelmäßig zu den besten Grünen Veltliner Österreichs.