



Geyerhof, Fam. Maier, Kremstal

### GESCHMACK

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

### AROMEN

Honig  
Limette  
Roter Apfel  
Grapefruit  
Kräuter  
Mirabelle

### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein- oder Universalglas

### STIL

leicht  
erfrischende Säure  
trocken



### WEINBAU Rebsorten

Grüner Veltliner

### WEINBEREITUNG

#### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
Edelstahltank

#### Lagerung

### BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

Der Grüne Veltliner Wild Wux 2023 vom Weingut Geyerhof im Kremstal ist ein ausdrucksstarker Weißwein, der die Philosophie des Weinguts für nachhaltigen Weinbau und Naturschutz verkörpert. Die Trauben für diesen Wein stammen von tiefgründigen Lössböden, auf denen sich die wichtigste Rebsorte Österreichs besonders wohl fühlt. Sie verleihen dem Veltliner seine charakteristische Mineralität. Gelesen wurden die vollreifen Trauben selektiv von Hand in kleinen Lesekisten, gefolgt von einer schonenden Ganztraubenpressung und dem Ausbau im Stahltank. Dieser reduktive Ausbau im Edelstahl sorgt für die volle Frucht im „Wild Wux“. Die Lagerung auf der Vollhefe bis zum Februar 2019 verleiht dem Wein eine wunderbare Fülle sowie eine leicht schmelzige Textur. Eine ansprechende Kombination, die den „Wild Wux“ zu einem vielseitigen Wein macht.

Ins Glas kommt die wunderbar volle Frucht mit Aromen von saftigen, gelben Äpfeln, sowie reifen Marillen, die einem nicht nur das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen, sondern auch Erinnerungen an sonnendurchflutete, sommerliche Obstgärten mit sich bringen. Hinzu kommen feine Nuance von Limettenzesten und der Duft zarter Wiesenkräuter sowie würzigen Blütenhonigs. Das typische „Pfeffer!“ des Grünen Veltliners kommt im Übrigen auch nicht zu kurz. Seine Frische und sein langer Abgang machen Wild Wux endgültig zu einem unserer absoluten Lieblingsweine. Solo oder als Essensbegleiter bringt er gleichermaßen viel Spaß ins Glas. Er passt hervorragend zu Geflügel, gebratenem Fisch und verschiedenen Vorspeisen. Mit einem Alkoholgehalt von 13,0 % Vol. und seiner ausgewogenen Struktur bietet er bereits jetzt großen Trinkgenuss und kann in den kommenden Jahren weitere Facetten entwickeln.

Wenn die Natur den Weg zeigt – das Projekt Wild Wux:

Der Wild Wux ist nicht nur ein Wein, sondern auch ein Botschafter für den Naturschutz in der Landwirtschaft. Mit dem gleichnamigen Projekt leistet das Weingut Geyerhof durch gezielte Artenschutzmaßnahmen einen wichtigen Beitrag für den Erhalt der heimischen Tier- und Pflanzenwelt leisten, sowie einen Biotopverband und den Erhalt einer traditionellen Kulturlandschaft zu sichern. Diese Maßnahmen beinhalten zum Beispiel die Anlage von Hecken und Kleingewässern als Brut- und Nistfläche für Vögel und Lebensraum für Insekten sowie die Pflanzung alter heimischer Obstsorten zwischen den Rebflächen. Eine wirksame Öffentlichkeitsarbeit mit Müllsammelaktionen, Führungen und Vorträgen zu den Themen Bioweinbau und Artenschutz sollen den Konsumenten für die Ziele dieses überregionalen Projekts sensibilisieren.

Aus diesem Grund leistet das Weingut Geyerhof im Rahmen von „Wild Wux“ für jede verkaufte Flasche Wein einen Beitrag zum Erhalt dieser wichtigen Naturräume.

# 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