GRÜNER VELTLINER HOFSTUDIEN 2023 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

Limette
Honig
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 spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Lagerung Edelstahltank

BEWERTUNG

einfach geniessen 89/100