GRÜNER VELTLINER STEINLEITHN ERSTE LAGE 2024 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
Kieselstein
Vegetabil
Mirabelle
Gruene Birne
Grüner Apfel

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2039
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



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	95/100
Parker Wine Advocate	92/100

Die Lage Steinleithn ist nach Osten geneigt und besitzt nur eine geringe Bodenauflage 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. Steinleithn 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.

WEINGUT GEYERHOF

saftige biodynamische Weine mit Tradition und Vision



Grüner Veltliner und Riesling geben bei Geyerhof klar den Ton an: Saftig und schlank im Gaumen erzählen sie von Lagen, die deutlich voneinander abweichen und auch Einsteigern ihre Unterschiede offenbaren. Statt früher Abfüllung lassen Maria und Josef Maier ihren Weinen die gebotene Zeit im Keller. Den Geyerhof in Oberfucha führt die Familie bereits in 13. Generation. Maria kam als Landschaftsarchitektin aus Hannover, Josef wuchs zwischen den Rebzeilen auf. Bewirtschaftet wird biologisch seit 1988, seit 2019 sogar nach Demeter-Richtlinien, mit Rindern, Pferden und Hühnern zwischen den Reben.

Als Ilse Maier in den späten 1980er Jahren in Oberfucha auf biologischen Anbau umstellte, behielt sie das zunächst für sich. Bioweine galten damals als Außenseiterware, und so arbeitete sie still nach ihrer Überzeugung weiter. Heute steht der Geyerhof im Kremstal für genau diese Haltung, geführt von Maria und Josef Maier in 13. Generation, und auch die Kinder unterstützen bereits. Über dem Dorf thront das Benediktinerstift Göttweig, dem der Hof einst zinspflichtig war. Maria kam als Landschaftsarchitektin aus Hannover, Josef wuchs zwischen den Rebzeilen auf, trägt seine Ideen und Projekte aber offen in die Welt hinein.

Die rund 23 Hektar Reben liegen fast geschlossen rund um Oberfucha, viele davon als eigenständige Anlagen ohne weitere Nachbarn. Drumherum erstrecken sich Äcker, und mehr als ein Zehntel der Betriebsfläche besteht aus Hecken und Naturschutzflächen. Seit 1988 arbeitet der Hof biologisch, seit 2019 nach den Regeln von Demeter. Die Weine entstehen im rund 900 Jahre alten Gewölbekeller.

Warum Weingut Geyerhof?

Die Maiers denken den Weinberg als Teil eines ganzen Hofes, auf dem Tiere und Äcker ebenso ihren Platz haben wie die Reben. Das zeigt sich in den Weinen, die ihre Herkunft bedächtig und genau erzählen, ohne sich aufzudrängen. Ihre Grünen Veltliner und Rieslinge sind saftig, schlank und stammen aus Lagen, die klar voneinander abweichen und selbst Einsteigern Aha-Momente verschaffen. Gegen den Jugendwahn im Keller setzen die Maiers Geduld: Die Weine reifen gerne etwas länger auf der Hefe, bevor sie abgefüllt werden. Auch im Programm sind ein Zweigelt und ein Rosé für entspanntere Momente.

Die Weine

Den Einstieg bildet **Grüner Veltliner Stockwerk**, Marias und Josefs erster eigener Wein aus jungen Reben, rund und blumig im Antritt und mit feinem Pfefferl auf der saftigen Zunge. **Zweigelt Stockwerk** bleibt bewusst leicht: Kühle Kirsche und weiche Tannine machen ihn zum Wein für jeden Tag. Trocken und frisch zeigt sich der **Rosé Zweigelt**, ein Begleiter für warme Abende mit klarem Säurebogen statt Süße. Mit dem neuen **Until the cows come home** gibt es einen weiteren Grünen Veltliner im Sortiment, der nicht nur mit kreativer Namensgebung und schönem Etikett, sondern auch mit saftigem Trinkfluss zu überzeugen weiß. Vier Wege der Weinbereitung prägen die **Grüner Veltliner Hofstudien**, von der Kaltmazeration bis zur Korbpresse, was ihm unfiltriert eine cremige, salzig grundierte Textur gibt. **Pinot Blanc Hofstudien** wirkt knackig und zugleich griffig, eine leichte Trübung gehört zum unfiltrierten Stil. Geradlinig und feinfruchtig fällt **Donauriesling Hofstudien** aus, eine pilzwiderstandsfähige Sorte, mit der die Maiers vor allem den Charakter des Weinbergs zeigen wollen.

Bei den Ersten Lagen spielen Maria und Josef die ganze Bandbreite ihrer Böden aus: **Grüner Veltliner Ried Hoher Rain** wächst auf sandig-lehmigem Boden, kräutrig und mineralisch, mit zurückhaltender Frucht und spürbarer Länge. Karger und kühler wirkt **Steinleithn** auf verwittertem Granulit, mit straffem, fast salzigem Gaumen und langem Nachhall. Diese Erste Lage reift zwei Jahre im Keller, bevor die Maiers sie freigeben.

Weinberg und Keller

Maria und Josef führen den Geyerhof als biodynamischen Mischbetrieb. Zwischen den Reben trummeln sich Rinder, Pferde, Hühner und Bienen, und über ein Zehntel der Fläche bleibt Hecken und Naturschutz vorbehalten. Auf künstliche Bewässerung verzichten sie. Die Reben müssen somit tief wurzeln und liefern auch in heißen Jahren reifes Lesegut mit moderatem Zucker. Gelesen wird spät und von Hand in kleine Kisten, meist ohne vorherige Lesedurchgänge, damit unterschiedliche Reifegrade dem Wein mehr Vielschichtigkeit geben. Beim Pressen lässt Josef bewusst Sauerstoffkontakt zu. Das nimmt die Primäraromen zurück und lässt die Weine langsamer reifen. Die Gärung startet spontan mit weinbergseigenen Hefen bei 20 bis 25 Grad. Danach ruhen die Weine lange auf der Vollhefe, die Ersten Lagen bis zu 20 Monate. Der Ausbau vollzieht sich überwiegend im Edelstahltank, seltener im gebrauchten Akazienfass. Schwefel wird sparsam zugegeben und erst dann, wenn die tägliche Verkostung während der Reifephase dazu Anlass gibt. Ihre Ersten Lagen verschließen die Maiers wieder mit Naturkork.

Winzer	Maria und Josef Maier
Ort	Oberfucha
Weinberg	biologisch
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Schönung, teils Verzicht auf Filtration, minimale Zugabe von Schwefel, Ausbau in überwiegend Edelstahltanks, teils in gebrauchten Akazienfässern
Größe	23 Hektar , 80.000 Flaschen