

Grüner Veltliner RIED STEINLEITHN Erste Lage ÖTW Kremstal DAC

Eine späte Lese, meist erst im November, und sehr niedrige Erträge auf den kargen Böden sorgen für einen wundervollen komplexen Veltliner. Gärung und Ausbau findet im Stahltank statt, der Wein reift mindestens für 20 Monate auf der Vollhefe. Im Bukett neben Marille und Birne auch Heu und Kräuter. Sehr saftig, mit lebendigem Frucht-Säure-Spiel und der für die Lage so typischen Mineralik, wirkt am Gaumen fast austrocknend. Ein großer Veltliner, gemacht für viele Jahre.

JG 2020 93/100 Punkte Suckling, 92/100 Punkte Parker, 17/20 Punkte Weinwischer

Erzeuger:	Bio-Weingut Geyershof
Anbaugebiet:	Kremstal
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Jahrgang:	2020
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Österreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Kalbstaufelspitz mit flambierten Möhren, Ziegenkäse-Tarte mit Feigen
Artikel-Nr.	45037.20
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	AT-BIO-302
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	23
Gesamtsäure (g/l)	6,1
Restzucker (g/l)	2,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	97
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,1
Weinstil	kräftig