

## Grüner Veltliner RIED STEINLEITHN Erste Lage ÖTW Kremstal DAC

Auf den kargen, steinreichen Böden der Ried Steinleithn entstehen Trauben von außergewöhnlicher Konzentration und Finesse. Die Handlese Ende Oktober 2023 erfolgt behutsam in kleinen Lesekisten – inspiriert von klassischer französischer Tradition. Ganze Trauben werden mit einer kleinen hölzernen Korb presse äußerst schonend gepresst, bevor sie ohne Vorklärung direkt in die Gärung übergehen.

Der Ausbau auf der Vollhefe im Stahltank über rund 20 Monate verleiht dem Wein seine Tiefe und präzise Struktur. In der Nase zeigt sich die für die Lage typische Marille, begleitet von feinen Kräuteranklängen und saftiger Birne. Am Gaumen präsentiert sich der Wein straff, komplex und von einem zarten Gerbstoff getragen, der ihm klare Konturen verleiht. Saftig, lebendig und beeindruckend langlebig.

Erzeuger:	Bio-Weingut Geyerhof
Anbaugebiet:	Kremstal
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Jahrgang:	2023
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Österreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Kalbstafelspitz mit flambierten Möhren, Ziegenkäse-Tarte mit Feigen
Artikel-Nr.	45037.23
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	AT-BIO-302
Schweflige Säure frei (mg/l)	40
Gesamtsäure (g/l)	5,6
Restzucker (g/l)	1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	106
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,2
Weinstil	kräftig

