

# GRÜNER VELTLINER GAISBERG ERSTE LAGE RESERVE DAC 2018

BIO



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

Kräuter  
Stein  
Bergbach  
(Mineralität)  
Mango  
Banane

## ANLASS

besonderer Anlass  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033  
10 bis 12°C  
bis zu einer Stunde dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

energiegeladen  
erfrischende Säure



## WEINBAU

**Rebsorten**

Grüner Veltliner

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Lagerung**

großes gebrauchtes  
Holzfass

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100

**Parker Wine Advocate** 92/100