

# GRÜNER VELTLINER STEINLEITHN ERSTE LAGE 2021

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  
Artischocke  
Mirabelle  
Gruene Birne  
Grüner Apfel

## ANLASS

besonderer Anlass  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
10 bis 12°C  
bis zu einer Stunde dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

energiegeladen  
finessenreich  
erfrischende Säure  
trocken



## 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 95/100

Parker Wine Advocate 92/100