

# GRÜNER VELTLINER HOFSTUDIEN 2023



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

- Honig
- Limette
- Roter Apfel
- Grapefruit
- Kräuter
- Mirabelle

## LAGERN & SERVIEREN

- 2025 bis 2033
- 10 bis 12°C
- Weißwein- oder Universalglas

## STIL

- leicht
- erfrischende Säure
- trocken



## WEINBAU

Rebsorten

Grüner Veltliner

## WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

Lagerung

Edelstahltank

## BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100