

Grüner Veltliner Kremstal DAC Wildwux 2024

Bio-Wein

Noten reifer gelber Apfelfrucht, ein Hauch Blütenhonig, feine Würze, zarter Schmelz, frisch, nachhaltig am Gaumen

Winzer: Geyerhof
Region: Kremstal
Rebsorte: 100% Grüner Veltliner
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu feinen Vorspeisen, Quiche und milden Geflügelgerichten mit heller Sauce

0.75 l – Bestellnummer n305224

Geyerhof
Kremstal

Die Weingärten des Geyerhofs liegen an den Südhängen der Donau und weisen auf kleinstem Raum gleich vier verschiedene Bodentypen auf. Urgestein, Löß, sandige Böden und tertiäre Schotterböden ermöglichen es, auf die spezifischen Bedürfnisse der Rebsorten einzugehen und schon am Rebstock die Grundlagen für höchste Weinqualität zu sichern. Hinzu kommen durch die Lage zur Donau bedingte markante Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die für eine ausgeprägte Aromenbildung sorgen. Der Geyerhof ist schon seit dem 16. Jahrhundert in Familienbesitz. Seit 1988 werden die 23 Hektar Rebflächen von Ilse und Josef Maier aus Überzeugung organisch-biologisch bewirtschaftet. Damit gehört der Betrieb zweifelsohne zu den Biopionieren in Österreich. Dass es den Regenwürmern, Insekten und Co. im und um den Weingarten herum gut geht, ist auch Maria & Josef, der nächsten Winzergeneration, sehr wichtig. Sie arbeitet seit kurzem im Betrieb mit und brachte als Verstärkung gleich Weiderinder, eigene Bienenvölker und jede Menge neue Ideen mit. Am Geyerhof bestimmt der Wein das Leben. Und Lebensfreude das Tun.

Abbildung unverbindlich