



Weingut Geyerhof Furth – Grüner Veltliner 2023

KREMSTAL | OOSTENRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Weingut Geyerhof



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Biodynamisch



DRUIVEN
Grüner Veltliner



GLAS
Riedel Riesling



DRINKVENSTER
2028

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR

BODY

MINERAAL

COMPLEX

FUNKY

FOOD



FOODPAIRING

FRISSE

LANGOUSTINE

KREEFT

OESTER

SALADE

APERO

GEVOGELTE



KAAS

ZACHTE



KRUIDIG

CITRUS

GROENE APPEL

HONINGTOETS

MINERAAL

VLIERBLOESEM

the best grapes
bottled for you

GEYERHOF





WIJNBOUW



VINIFICATIE

Met de hand geogst midden oktober in kleine kistjes, hele trossen geperst, langzame fermentatie in roestvrijstalen tanks, rijping op de volledige droesem tot eind februari, veganistisch.



WIJNGAARD

De wijngaard in het dorp Furth is bijzonder vanwege de opmerkelijke diversiteit aan bodemsoorten binnen een relatief klein gebied. Over een afstand van slechts enkele honderden meters verandert de bodem van granuliet naar löss, leem en zand. Deze unieke bodemvariatie is uitzonderlijk voor de hele regio. Als eerbetoon aan deze diversiteit wordt de Grüner Veltliner "Furth" gemaakt als een blend van druiven die groeien op al deze verschillende bodemtypes.

WIJNBOUWER: WEINGUT GEYERHOF

Het wijndomein Geyerhof in Kremstal is al sinds de 16e eeuw in het bezit van dezelfde familie. De oudste historische data over dit wijnhuis gaan maar liefst terug tot de 12e eeuw! In de recentere geschiedenis vinden we 1988 als een belangrijk scharnierpunt. Toen besliste Ilse Maier om enkel nog op biologische manier wijn te verbouwen. Dit maakt het bedrijf tot één van de biopioniers in Oostenrijk. Zij weet als geen ander ten volle de terroirs te laten spreken in haar wijnen die bulken van mineraliteit, fraîcheur en finesse. Sinds 2015 helpt de nieuwe generatie: Maria en Josef Maier in de verdere ontwikkeling van dit familiebedrijf. Door al hun inzet werden ze een 4 sterren domein in de Falstaff wijngids! Ze bezitten 23 hectare die voornamelijk met Riesling en Grüner Veltliner zijn beplant. In hun jeugd tonen deze wijnen zich fris en levendig met knapperige zuren, maar eens ze wat ouder worden krijgen we zeer complexe en stevige wijnen die zelfs de meest dominante gerechten aankunnen. Door hun manier van wijnbouw zal je door zeer minimale verschillen in het terroir of in de bodem heel verschillende wijnen krijgen zodat je wel altijd een wijn zal vinden die perfect is afgestemd op de gerechten van het seizoen.

LOCATIE



LAND
Oostenrijk

REGIO
Niederösterreich

APPELLATIE
Kremstal



KLIMAAT
Koel-gematigd continentaal met microklimaat door Donau

KREMSTAL
N 48° 40' 14.325"
E 15° 38' 28.1"

