



Grüner Veltliner Kremstal DAC Wildwux 2018

Bio-Wein

Zartduftig, feinwürzig, reife gelbe
Apfelfrucht, lebendige Säure, bleibt
lang am Gaumen und macht Freude

Winzer: Geyerhof

Region: Kremstal

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

Farbe: weiß

Ausbau: Edelstahl

Alkohol: 13.0 % vol

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu Gemüse-, Fisch- und
Geflügelgerichten, auch zur fernöstlichen Küche

0.75 l – Bestellnummer n305218

Falstaff: 91 Punkte

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.