



Producteur : Weingut Geyerhof

SAQ (CCNP) : 12676307

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 24.70 \$

Appellation : Kremstal DAC

Type de produit : Vins

Pays : Autriche

Région viticole : Basse-Autriche

Nom du propriétaire : Josef et Ilse Maier

Géologie du sol : Sable et graviers

Vinification : Fermentation spontanée, vinifiés en cuves inox

Le domaine :

En culture biologique depuis 1988, les 19 hectares de vignes du couple sont situés sur le versant sud de la vallée idyllique de Danube, à l'est de Krems, dans la région vinicole de la Basse-Autriche.

Revue de presse :

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jul 2021

Voici le parfait vin d'été! Du grüner qui vibre tant au nez qu'en bouche. Un peu de réduction à l'ouverture, mais le tout se dissipe rapidement. Des notes de lime, de lys et d'abricot. Matière énergétique. Très rafraîchissant. La bouteille se siffle rapidement.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/07/31/dix-autres-vins-pour-bien-profiter-des-vacances>

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

****GRAPPE D'OR****

Ce grüner provient du vignoble Rosensteig, dans le Kremstal, où les vignes s'enracinent dans des sols de loess, connus pour donner des vins plus gras et vineux. La famille Maier cultive la vigne depuis 14 générations. Ilse Maier a converti l'ensemble du vignoble à l'agriculture biologique dès 1988; ses enfants Maria et Josef ont poussé la démarche un cran plus loin et y ont intégré les principes de la biodynamie. Encore hyper jeune et frais, le 2019 embaume les fleurs blanches, le foin frais coupé et le poivre blanc. La

bouche est svelte, aérienne, cristalline, mais aussi très rassasiante par sa texture ample, sa tenue et ses amers de qualité, qui tirent les saveurs de menthe, de thé vert et de poire anjou en finale. Un vin digeste qui donne envie de passer à table... ou de prolonger l'apéro pendant des heures.

Nadia Fournier, L'Actualité, Aug 2020

Cépage emblématique de l'Autriche, le grüner veltliner doit sa grande popularité à sa vigueur et à sa capacité à donner de bons rendements. C'est ainsi qu'il a colonisé une grande partie des terres le long du Danube, à l'est de Vienne, au cours du siècle dernier. Mais depuis une trentaine d'années, les vignerons de la Wachau, du Kremstal et du Kamptal prouvent que le grüner, s'il est cultivé avec soin, peut aussi donner des vins très complexes.

Celui-ci provient du vignoble Rosensteig, dans le Kremstal, où les vignes s'enracinent dans des sols de loess, connus pour donner des vins plus gras et vineux. La famille Maier cultive la vigne depuis 14 générations. Ilse Maier a converti l'ensemble du vignoble à l'agriculture biologique dès 1988 ; ses enfants Maria et Josef ont poussé la démarche un cran plus loin et y ont intégré les principes de la biodynamie. Encore hyper jeune et frais, le 2019 embaume les fleurs blanches, le foin frais coupé et le poivre blanc. La bouche est svelte, aérienne, cristalline, mais aussi très rassasiante par sa texture ample, sa tenue et ses amers de qualité, qui tirent les saveurs de menthe, de thé vert et de poire Anjou en finale. Un vin digeste qui donne envie de passer à table... ou de prolonger l'apéro pendant des heures.
Santé !

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-blanc-autrichien-bio/>