



Producteur : Weingut Geyerhof

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 35.75 \$

Appellation : Kremstal DAC

Type de produit : Vins

Pays : Autriche

Région viticole : Basse-Autriche

Nom du propriétaire : Famille Maier

Géologie du sol : Lœess

Encépagement : Grüner Veltliner (100%)

Vinification : Vendanges manuelles à la mi-octobre.

Combinaison de 4 méthodes de transformation (macération à froid, macération carbonique, fermentation en cuve ouverte, pressurage en grappes entières dans un pressoir à paniers).non filtré

Élevage : Mis en bouteille non filtré (végan) et légèrement sulfité.

Aspect gustatif : Épicé, salé, juteux, complexe, élégant, bref un très bon partenaire à la nourriture

Accord vin et mets : Servir entre 8 et 10°C. Se marie très bien avec les plats de légumes et de viandes légères, ainsi qu'avec des poissons d'eau douce

Conservation : 3 à 5 ans

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.