



**Producteur :** Weingut Geyerhof

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 87.00 \$

---

**Appellation :** Kremstal DAC Reserve

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Autriche

**Région viticole :** Basse-Autriche

**Nom du propriétaire :** Famille Maier

**Géologie du sol :** Sols calcaires, sablo-rocailloux

**Encépagement :** Riesling (100%)

**Âge moyen des vignes :** 90 ans

---

**Vinification :** Vendanges manuelles à la fin octobre, pressurage en grappes entières sans préfiltration.

Fermentation lente en cuves inox

**Élevage :** Long élevage sur lies entières en cuves inox (végan)

---

**Aspect gustatif :** Fruit magnifique, densité soyeuse, incroyablement élégant, brillant, formidable potentiel de garde

---

**Conservation :** 10, 20, 30 ans

---

---

### **Le domaine :**

En culture biologique depuis 1988, les 19 hectares de vignes du couple sont situés sur le versant sud de cette vallée idyllique à l'est de Krems, dans la région vinicole de la Basse-Autriche. La proximité du Danube contribue au développement d'arômes plus intenses et complexes dans les vins. Parfois faire moins peut offrir des avantages! Au domaine Geyerhof, l'on privilégie un minimum d'intervention à la cave. La vinification se fait avec les levures indigènes et aucun pompage des vins n'est effectué avant la première filtration en mars. L'équilibre des vins et la concentration aromatique ne se retrouvent ainsi aucunement perturbés.