

# GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN



OBA

## FRÜHBURGUNDER GEYERSBERG

2022

Nach einer Geduldsprobe einigen Wartens final wieder so traumhaft reife gesunde Trauben im Geysersberg Frühburgunder für diesen Lagenwein in kleinster Menge. Nur aus ganz besonderen Jahrgängen. Unglaublich tiefer Wein: fleischige Schattenmorellen, dunkle Schokolade, Rumtopf, Mokka sowie etwas Kaffee. Das Holz ist wunderschön eingebunden. Kraft am Gaumen verbindet sich mit eleganten Tanninen, die diesem Wein ein großes Lagerpotenzial bescheren. Unfiltriert. Die Lage Geysersberg wurde bereits um 1500 mit dem Namen „ym nesten geierßbuh!“ urkundlich erwähnt. Die Tiere sind hier tatsächlich der Namensgeber. Der Berg trug vor langer Zeit Wald und die Raubvögel nisteten dort.

ARTIKELNUMMER	2201
ALKOHOLGEHALT	14,5 % vol
SÄURE	4,8 g/l
RESTSÜSSE	0,5 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Lebendiger Ausnahmewein mit enormer Aromenvielfalt, rote Beeren, Zimt, Schokolade und feine Röstnoten mit viel Dichte. Unfiltriert.
WEINART	rot
TRAUBEN	Frühburgunder
BODEN	Der Geysersberg, mit seinen mittelschweren karbonatreichen Lößlehmböden sowie dem kalkhaltigen Untergrundgestein, ist eine unserer besten Lagen.
ALTER DER REBEN	25
SPEISEEMPFEHLUNG	Ein besonderer Wein für besondere Anlässe: Rindfleisch Wellington, getrüffeltes Poularde, Stunden langsam in Rotwein geschmorte Schweinebäckchen mit Waldpilzen, edles Wild mit einer kräftigen Sauce, Ente mit Orangensauce... fein!
TRINKTEMPERATUR	16-18 °C
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

www.weingut-geil.de • shop@weingut-geil.de