

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN



OBA

RIESLING GEYERSBERG

2022

Einer unserer besten Rieslinge aus fokussierter selektiver Ernte. Immense Klarheit in der Nase: Zitrusfrüchte und reife gelber Pfirsich mit einer tollen Würzigkeit. Kraftvoll und saftig zugleich im Mund, feine, weiche Frucht und herrliche Säure, langer Abgang. Ein großer harmonischer Riesling, der unfehbar Intensivität mit Finesse verbindet! Die nach Süden ausgerichteten windgeschützten Terrassen, auf welchen unsere Reben stehen, lassen dort jedes Jahr Weine mit besonderer Kraft, Frucht und Fülle entstehen. Die Lage Geysersberg wurde bereits um 1500 mit dem Namen „ym nesten geierßbuhl“ urkundlich erwähnt. Die Tiere sind hier tatsächlich der Namensgeber. Der Berg trug vor langer Zeit Wald und die Raubvögel nisteten dort.

ARTIKELNUMMER	2238
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RETSÜSSE	3,7 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Konsequente Ertragsminderung und Geduld bis zur Hochreife belohnte uns mit diesem absoluten Traumriesling.
WEINART	weiß
TRAUBEN	Riesling
BODEN	Der Geysersberg, mit seinen mittelschweren karbonatreichen Lößlehm Böden sowie dem kalkhaltigen Untergrundgestein, ist eine unserer besten Lagen.
ALTER DER REBEN	25
SPEISEEMPFEHLUNG	Nahezu unbegrenzte Möglichkeiten. Ein weiches thailändisches gelbes Curry oder indonesischer Rendang (Rindfleischintopf mit Kokosmilch und vielen Gewürzen) kann als exotischere Begleitung viel Spaß machen. Ein schönes Stück Fisch wie Rotbarsch mit mediterranen Gemüsen oder ein Kalbssteak mit Salbei in Weißweinsauce kommt ein wenig klassischer daher.
TRINKTEMPERATUR	9-12 °C
AUSZEICHNUNGEN	92 Punkte Falstaff 2024 / 3 schwarze Trauben Gault Millau 2024
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechthelm

Telefon: +49 (0) 6242-1546

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