

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN



OBA

RIESLING GEYERSBERG

2024

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 unfehlbar 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 geierßbuh“ urkundlich erwähnt. Die Tiere sind hier tatsächlich der Namensgeber. Der Berg trug vor langer Zeit Wald und die Raubvögel nisteten dort.

Vinum 2026: "Der Westhofener Morstein präsentiert seine gewohnten Rauchtöne, während der Geysersberg wieder einmal auf dem Thron Platz genommen hat."

Falstaff 2026: "Eine schöne Traubenreife bietet der Geysersberg in der Nase mit Noten nach Pfirsich, Minze und ein wenig Ingwer. Im Mund weiterhin hell, fein salzig, mit leichtem Grip und tatsächlich fast noch ein wenig abweisend. Sichere Harmonie ist aber in Aussicht"

[Zutaten & Nährwertangaben](#)

ARTIKELNUMMER	2438
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,0 g/l
RESTSÜSSE	4,1 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 (Rindfleisch Eintopf 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 Vinum Weinguide 2026 / 91+ Punkte Falstaff Weinguide 2026 / 90 Punkte Gault Millau 2026 / 90 Punkte Eichelmann 2026
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhporstenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

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