

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN



OBA

RIESLING GEYERSBERG

2023

Konsequente Ertragsminderung und Geduld bis zur optimalen Reife belohnte uns mit diesem vollreifen Riesling aus fokussierter selektiver Lese. Warme gelbe Früchte gepaart mit der typischen Nuance Geyersberg Kalkstein. Ein Rieslingtraum, der fruchtige Aromaintensivität mit Eleganz und Klasse 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 Geyersberg 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.

[Zutaten & Nährwertangaben](#)

ARTIKELNUMMER	2338
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,4 g/l
RESTSÜSSE	3,1 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Konsequente Ertragsminderung und Geduld bis zur Hochreife belohnte uns mit diesem absoluten Traumriesling.
WEINART	weiß
TRAUBEN	Riesling
BODEN	Der Geyersberg, 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 Weißweinsoße 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

Kuhporstenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

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