

## Jörg Bretz

Vohburgerstraße 38  
A-2465 Höflein

Tel.: 0043(0)664 203 29 23  
e-mail: [wein@bretzjoerg.com](mailto:wein@bretzjoerg.com)  
Internet: [www.bretzjoerg.com](http://www.bretzjoerg.com)



## Geyer 2009

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>1. Sorte:</b>               | Gemischter Satz<br>Grüner Veltliner, Welschriesling, Traminer  |
| <b>2. Jahrgang:</b>            | 2009   |
| <b>3. Boden:</b>               | Sandiger Lehm  |
| <b>4. Region/Mikrozone:</b>    | Carnuntum<br>Höflein   |
| <b>5. Lage und Mikroklima:</b> | Süd-West Lage  |
| <b>6. Ernte:</b>               | 21. September 2009   |
| <b>7. Alter der Rebstöcke:</b> | 50 Jahre   |
| <b>8. Vinifikation:</b>        | Selektion im Weingarten, Handlese, schonende Verarbeitung, sehr moderates, manuelles Untertauchen Maischegärung 14 Tage. Kein Pressen, sondern nur frei ablaufender Wein |
| <b>9. Ausbau:</b>              | 6 Monate im gebrauchten Barrique. 30 Monate Reifung im großen Holzfass. Nach natürlicher Klärung. 9 Monate Flaschenreifung   |
| <b>10. Weinbeschreibung:</b>   | Sanddorn, Ananas-Curry, Rosenholz, gelber Pfirsich   |
| <b>11. Trinkempfehlung:</b>    | 14 °C – 17°C   |
| <b>12. Technische Daten:</b>   |  |
| ▪ <b>Alkohol:</b>              | 13 % vol   |
| ▪ <b>Restzucker:</b>           | 1,9 g/l  |
| ▪ <b>Säure:</b>                | 5,8 g/l  |
| ▪ <b>Flaschenfüllung:</b>      | Juni 2013  |
| <b>13. Lagerfähigkeit:</b>     | 2013 - 2020  |