

 **Nikolaihof**

# *Zwickl, Grüner Veltliner trocken*

 , 750 ml

 Austria,

 9870008224



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 3 g/l

**Acidity content:** 5.7 g/l



# Tasting review

by Christina Hilker on 24.07.2024

Der Nikolaihof blickt auf eine fast 2000-jährige Geschichte zurück und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Aber nicht nur die Geschichte und die wundervolle Wachau selbst sind für die besondere Stimmung auf dem Nikolaihof verantwortlich, sondern vor allem die Familie Saahs, die den Hof seit 1894 bewirtschaftet. Als Gründungsmitglied des Demeter Bundes Österreich, arbeitet die Familie Saahs seit Jahrzehnten biodynamisch. Die Weinberge strotzen geradezu vor Leben. So entstehen Federspiele mit Spannung und Rückgrat, gepaart mit Finesse und Struktur. Die Smaragd-Weine vom Nikolaihof erfreuen sich selbst nach Jahrzehnten der Reife und Lagerung noch einer unfassbaren Vitalität: Veltliner und Rieslinge mit Eleganz und mineralischer Tiefe. Teils werden besondere Weine bis zu 20 Jahre im großen Fass auf der Hefe gelagert, bis sie gefüllt werden.

## **Farbe:**

sehr helles Zitronengelb

## **Nase:**

Lebendiger Auftakt, mit der ersten Nase ein Hauch frische Hefe, weiße Blüten wie Kastanien, Linden, hellgrüne Kräuter wie Kerbel und Koriander. Ich rieche auch nasse Kieselsteine, kalkige Töne die an Chablis mit ähnlichen Noten erinnern.

## **Gaumen:**

Im Mund entwickelt sich eine knackige, frische Säure sowie eine leicht saline Art auf den Lippen. Der Geschmack ist mit der frischen Säure sehr lebendig, dicht gewebt, aber dennoch seidig und einer feinen Wachspapier gleichen Textur. Nahezu perfekt im Gleichgewicht seiner Balance von Frucht, Säure, Süßspiel und Mineralität. Nachdruck und Länge sind erstaunlich arrangiert und wohlschmeckend für diese leichtere Qualitätsstufe. Ich sehe dennoch ein paar Jahre bester Entwicklung.