Nikolaihof

Aus den Gärten, Grüner Veltliner Federspiel

, 1500 ml

Austria,

9870008230

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	4.7 g/l



Food reccomendations

from Marian Henß

Curry Hähnchen vom Grill mit Mango-Paprika-Chili-Salat

(Geflügel)

Hirsesalat mit Tintenfisch und Coco-Bohnen

(Meeresfrüchte)

Geröstetes Kalbsbries mit Steinpilzen und weißem Tomatenschaum

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 31.05.2024

Gefüllt in 04/2024 "late bottled".

Info:

Die Reben wachsen auf Lehm, Löss und Paragneiss. Der Ausbau erfolgte für elf Jahre im großen, alten Holzfass. Im April 2024 wurde an einem Fruchttag nach Mondkalender abgefüllt.

Analytisch weist er trockene 1,2g/l Restzucker sowie 4,7g/l Säure auf.

Farbe:
Leuchtendes Zitronengelb mit grünen Reflexen

Nase:
Erwartungsgemäß ist dieser Wein mit dem ersten Kontakt eine Wucht. Seine Tiefgründigkeit – allein in den ersten wenigen Augenblicken – ist phänomenal. Voller Dichte und Erdigkeit baut er sich auf. Sein langes Fasslager und der Hefekontakt hinterlassen ihre Spuren. Nicht plakativ verstehen, denn das ist so viel mehr. Ein erwachsener, reifer, erhabener und dunkler Wein steht vor uns im Glas.
Limone, Kaffir-Limette und Bergamotte verleihen ihm Frische und Tiefe zugleich. Ein Hauch Sencha-Tee liegt in der Luft. Mandarinenhaut sorgt für ein herbes bis frisches Erlebnis. Reife Birne und Quitte bauen sich langsam auf. Mit steigender Temperatur wird das Kernobst dann auch prominenter vertreten. Die Hefe zeigt sich dezent im Hintergrund, ist aber ein essenzielles Bindeglied. Kräuter und Gewürze finden sich in enormer Vielzahl, sich ständig wandelnd. Pfeffer, Koriander, Curry, Zitronengras, Kümmel, Nelke und Petersilie. Vollkommen wild. Jede Nase fesselt aufs Neue. Ein irrer Wein.

Gaumen:
Mit großer Sehnsucht lechzt man nach dem ersten Schluck.

Auch hier brilliert er von Beginn an. Er steht erhaben im Glas. Der Grüner Veltliner Federspiel aus den Gärten ruht förmlich in sich. Seine Balance und dieser Spannungsbogen suchen seinesgleichen. Er ist Energie-geladen, aber nicht aufdringlich. Man spürt ihm Qualität und Können sofort an. Bei moderater Säurestruktur und einem verhaltenen Schmelz lebt er von der Autolyse. Dieses feine Mundgefühl wird von reichlich Umami geprägt. Die Aromen der Nase kommen sehr subtil wieder durch. Sehr lange haftet im Nachhall auch Mango und Papaya an, die sich bestens mit den Kräutern und Gewürzen ergänzen.