Nikolaihof

Ried Süssenberg Mautern, Grüner Veltliner

, 750 ml

Austria,

9870008298

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l
Acidity content:	5.2 g/l



Food reccomendations

from Thomas Götz

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Wolfsbarsch mit leichter Kräuterbutter und saisonalem Gemüse

Pilzgerichte

Tasting review

by Thomas Götz on 15.04.2026

Informationen zum Wein
Dieser reinsortige Grüner Veltliner stammt aus biodynamischem Anbau aus Reben auf Lehm- und Lössböden. Der Nikolaihof zählt zu den Traditionsbetrieben der Wachau und produziert seine Weine nach Demeter-Richtlinien. Der Ried Süssenberg Grüner Veltliner 2022 wurde in klassischer Nikolaihof-Manier ausgebaut: Spontanvergärung mit Naturhefen und dreieinhalb Jahre Reifung im großen, alten Holzfass.

Farbe
Strohgelb

Nase
Das Bukett präsentiert sich mit reifen Zitrusfrüchten und einer leichten Honignote im Hintergrund, die auf einen kleinen Anteil bewusst mitverarbeiteter Botrytis-Trauben hindeutet. Zugleich zeigt sich eine äußerst klare, mineralische und komplexe Nase von hoher Intensität und großer Frische. Gerade das Zusammenspiel aus Mineralität und Frucht wirkt überaus sinnlich und anregend.

Gaumen
Dieses Gewächs bietet eine elegante, vielschichtige Textur, die eher auf der seidigen als cremigen Seite liegt. Die Säure ist lebhaft, wenn auch nicht so hoch wie etwa bei einem Riesling. Insgesamt ist der Ried Süssenberg Grüner Veltliner 2022 fabelhaft balanciert und superfrisch. Er zeigt Spannung und Tiefe am Gaumen, und in seinem langen Abgang kommt die pfeffrige Note der Rebsorte wundervoll durch. Es ist ein Weißwein im klassischen Wachau-Gewand, der für einen vollmundigen, körperreichen Veltliner-Stil steht. Er ist aber keinesfalls üppig oder schwer, sondern hat einen saftigen Säurezug, viel Energie und Würze. Das ist schlichtweg großartig und hat viel Charakter.