

 **Nikolaihof**

# *Hefeabzug, Grüner Veltliner trocken*

 , 750 ml

 Austria,

 9870008220



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 2 g/l

**Acidity content:** 5.4 g/l



## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

**Tortellini mit Artischocken und Minze**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Hähnchen in der Kräuterkruste mit Kartoffelsalat**

(Geflügel)

**Sashimi**

(Fisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 29.06.2023

## Informationen zum Wein

Vor der Flaschenfüllung lagerte der Wein sechs Monate auf der Feinhefe. Es ist der leichteste Veltliner des Hauses. Die Trauben stammen von Reben, die im Lehm, Löss und Paragneis wurzeln. Der Wein wurde spontan vergoren und im April 2023 gefüllt.

Er besitzt neben 11,5 Vol.-% Alkohol 2,5 Gramm Restzucker und 5,4 Gramm Säure.

### Farbe

leuchtendes mittleres Strohgelb

### Nase

Der *Grüne Veltliner Hefeabzug* wird geprägt von Apfelblüten und grünen Äpfeln, etwas Zitrone und Limette in Verbindung mit Kräutern und einem Hauch von blondem Tabak. Er wirkt auf den ersten Moment jung und frisch, hell wie auch zart duftig und hat nur leichte Hefenoten.

### Gaumen

Am Gaumen bestätigt sich die Empfindung von Lebendigkeit, Helligkeit und Präzision. Bei den Weinen des Nikolaihofes hat man den Eindruck, dass sie mindestens eine Qualitätsstufe über dem stehen, was auf dem Etikett angegeben ist. So ist es auch hier. Der Hefeabzug, der jüngste Veltliner des Weinguts, wirkt so komplett und hat so viel Struktur, dass man ihm die Jugend kaum abnimmt. Dann aber bemerkt man diese wunderbar seidige und doch so lebendige Säure, diese spielerische Leichtigkeit, diese Noten von jungem Apfel und Zitrusfrüchten, garniert mit einem pikanten Finale. Dieser Wein bietet viel Genuss.