

 **Nikolaihof**

# *semicolon ; Sissy, Gemischter Satz*

 , 750 ml

 Austria,

 9870008234



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Christina Hilker

Auberginen Cashew-Mus mit Rosmarin auf knusprigem Bauernbrot (vegetarisch)

Walnuss Gnocchi mit gebratenem Radicchio und Zitronensauce (vegetarisch)

Rindersteak mit gebackenen Pastinaken, Zimt-Süßkartoffelmus und Austernpilze

# Tasting review

by Christina Hilker on 05.08.2024

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:**

Tiefes Goldgelb mit Amber Reflexen, getrübt.

## **Nase:**

Der 2021er Sissi Gemischter Satz, riecht intensiv nach Weinhefe, reifen Äpfeln, Apfelkompott, Quitte, Heu, getrockneten Blüten, Honig, Weinbergs Pfirsich, Pfirsich Kern und wilden Kräutern. Er zeigt eine sehr schöne Tiefe und Komplexität, die neugierig auf den ersten Schluck macht.

## **Gaumen:**

Präzise, trocken und hefig-würzig zeigt sich der fordernde Gaumen, der eine ganz neue Art des Weinmachens offenbart. Ein überaus erfrischender Stil, der zugleich Tiefe und viel Schmelz zeigt, perfekt zu einer puristischen, naturbelassenen und von Kräutern und Gemüsen geprägten Küche.