



Nikolaihof

Klausberg Riesling

Privatreserve trocken



, 750 ml



Austria,



9870008277



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

- Gebackener Ziegenkäse mit Quitten-Chutney
- Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Quitten und Shiitake
- Lamm-Tagine mit Quitte

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 13.03.2025

Der Nikolaihof ist der älteste Winzerbetrieb Österreichs, dessen Geschichte bis 63 n. Chr. zurückreicht. Nach der Säkularisierung Ende des 19. Jahrhunderts ging der Betrieb in den Besitz der Familie Saahs über. 2005 übernahm Nikolaus Saahs die Betriebsleitung. Seit 1971 arbeitet der Nikolaihof nach biodynamischen Grundsätzen, was schließlich zur Demeter-Zertifizierung führte. Seitdem heißt es: Brennesseljauche, Baldriantropfen, Schachtelhalmtee und eigens angesetzte Präparate statt Herbizid, Pestizid oder Fungizid.

Die »Klaus« ist eine spezielle Gewanne innerhalb des Steiner »Gaisbergs«, jedoch keine offiziell ausgewiesene Riede. Ihren Namen verdankt diese kleine, terrassierte Lage einer nahegelegenen Einsiedelei. Sie erstreckt sich über den oberen Abschnitt der insgesamt 5,7 Hektar des Gaisbergs. Die Ried Gaisberg selbst liegt zwischen 230 und 330 Metern Seehöhe an der Spitze und entlang des Kamms des Berges. Durch ihre südöstliche Ausrichtung und gute Luftzirkulation herrschen dort ideale Bedingungen. Der Untergrund setzt sich aus Gföhl-Gneis, Glimmerschiefer und Amphibolit zusammen. Die erste Erwähnung des Namens geht bis ins Jahr 1215 zurück. Da die Klaus von Wald umgeben ist, entsteht dort ein einzigartiges Mikroklima.

Der Wein aus dieser Lage musste in den letzten Jahren öfter umbenannt werden, da die Kellereiinspektion Bezeichnungen wie Klausberg oder Klaus am Berg als potenziell irreführend einstufte. Heute trägt er schlicht den Namen „Klaus“. Die Trauben für diesen Wein stammen aus verschiedenen Weingärten am Steiner Gaisberg. Die Vergärung erfolgt überwiegend im Stahltank, teilweise auch in kleinen, gebrauchten Holzfässern. Nach der Gärung und der Reifung auf der Vollhefe wird der Wein schließlich verschnitten und zur weiteren Lagerung in große Holzfässer gelegt.

Farbe:

Sattes Altgold, strahlend und klar.

Nase:

Der 2008 Klausberg Privatreserve Archive Release 2024 vom Nikolaihof zeigt sich zunächst als prall gefülltes Paket: Kaskaden von reifem Kern- und Steinobst füllen seinen Fruchtkorb, dazu kommen Orangeat, Zitronat, gedörrte Früchte wie Aprikosen, Quitten und Kletzen. Etwas Honigwabe und Safran in der Kopfnote orchestrieren dieses gelbfruchtige Ensemble, das mit festem Atem ins guldene Horn stößt. Mit zunehmender Belüftung verschlankt sich das Szenario, ohne seine Opulenz abzulegen. Vielmehr verdichtet er die Substanz zur straffen Symphonie.

Mund:

Zur orchestralen Frucht der Nase kommen zusätzlich ruhige Noten, die an grünen Tee erinnern. Anfangs füllig mit weichem Biss, ändert sich die Gesamttextur des Weines nach etwa einer Stunde: Er wird schlanker, fokussierter, dabei weitmaschiger. Der Honigton tritt in den Hintergrund, Kräuter treten in den Vordergrund – Borretsch, Pimpinelle –, dann zeigen sich Trockenobst und Orangeat. Die flankierende Phenolik gibt ihm Griff und fasst die funkelnde Frucht ein wie einen Edelstein, während die zarten Reifenoten für Noblesse und Understatement im salinen Nachhall sorgen.