Nikolaihof

Neuburger trocken

2014, 750 ml

Österreich, Wachau

9870008236

Neuburger

Alkoholgehalt: 12,0 %



Verkostungsnotizen

von Paula Bosch vom 18.06.2024

Archive Release 2024.

Herkunft:
Der Neuburger ist nach einer zuletzt im Jahre 2013 erfolgten DNA-Analyse eine vermutlich natürliche Kreuzung zwischen Roter Veltliner x Silvaner. In Österreich sind rund 500 Hektar mit der Rebsorte bestockt. Der Nikolaihof kultiviert den Neuburger in den Rieden »Bischofpoint« und »Im Weingebirge«. »Bischofpoint« umfasst 36 Hektar in Mautern und Baumgarten. Der Weinberg liegt auf 246 bis 340 Metern in Nord-Nordöstlicher Ausrichtung und ist geprägt von Rigolboden mit Löss und Lehm. »Im Weingebirge« ist eine »Ried innerhalb einer Ried« und gehört zur Mauterner Ried »Alte Point«. Die Lage umfasst glatte sechs Hektar und zieht sich Richtung Norden von 206 auf 225 Meter den Hang hinauf. Der Unterboden ist bestimmt von Paragneis, der hier und da bis an die Oberfläche stößt. Der Oberboden besteht aus Lehm und vor allem Löss.

Farbe:
Helles grüngelb

Nase:
In der Nase tanzen viele unterschiedliche Duftnoten ihren eigenen Akkord, aber durchaus gelungen. Zunächst wird man im Duft an badischen Silvaner oder Weißburgunder erinnert. Der Jahrgang 2014 ist wegen reduzierter Säure auch in der Aromatik sehr gereift. Neben vegetalen Noten sind auch Champignon, Zwiebelconfit, Heu und Stroh zu erkennen.

Gaumen:
Stoffig, etwas weitläufig mit den pflanzlichen, herben Tönen die scheinbar von noch nicht reifen Gerbstoffen herrühren. Ein Leichtgewicht mit Charakter, ideal zu Geflügel oder Fischragout mit Butter und Sahne.