

 **Nikolaihof**

Zwickl, Grüner Veltliner trocken

 2022, 750 ml

 Österreich, Wachau

 9870008224

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 1.150,0 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 5.7 g/l



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 24.07.2024

Herkunft:

Ein wesentlicher Teil der Frucht stammt aus dem Steiner Goldberg, ein kleinerer aus Mautern. Die Riede Steiner Goldberg wird erstmals im Jahr 1302 erwähnt. Sie liegt auf 300 bis 380 Metern Seehöhe mit Blick auf Krems. Die Hänge sind nach Südosten, Süden und Osten ausgerichtet. Der Untergrund besteht aus kristallinem Festgestein wie Paragneis, Glimmerschiefer und Quarzit. Daraus entsteht ein lehmig-sandiger Rigolboden mit hohem Steinanteil, der trocken und durchlässig ist. Der Boden ist kalkfrei und sauer, außer im Süden der Ried, wo Löss vorkommt. In Mautern herrschen Rigolböden mit Löss- und Lehm vor.

Farbe:

sehr helles Zitronengelb

Nase:

Lebendiger Auftakt, mit der ersten Nase ein Hauch frische Hefe, weiße Blüten wie Kastanien, Linden, hellgrüne Kräuter wie Kerbel und Koriander. Ich rieche auch nasse Kieselsteine, kalkige Töne die an Chablis mit ähnlichen Noten erinnern.

Gaumen:

Im Mund entwickelt sich eine knackige, frische Säure sowie eine leicht saline Art auf den Lippen. Der Geschmack ist mit der frischen Säure sehr lebendig, dicht gewebt, aber dennoch seidig und einer feinen Wachspapier gleichen Textur. Nahezu perfekt im Gleichgewicht seiner Balance von Frucht, Säure, Süßespiel und Mineralität. Nachdruck und Länge sind erstaunlich arrangiert und wohlschmeckend für diese leichtere Qualitätsstufe. Ich sehe dennoch ein paar Jahre bester Entwicklung.