

 **Nikolaihof**

Vom Stein, Riesling Smaragd trocken

 2019, 750 ml

 Österreich, Wachau

 9870008226

 Riesling

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 4 g/l

Gesamtsäure: 6,4 g/l

Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Tartelette mit Ziegenfrischkäse, Salzzitrone und

Rosmarin

(Gemüse & Vegetarisch)

Bernsteinmakrele leicht geraucht, Erbsen, Koji

Beurre Blanc-Eis, Wasabi und Imperial Kaviar

(Bernd Bachofer, Restaurant Bachofer*)

(Fisch)

Zitronenhuhn aus dem Ofen mit Mangold und

Polenta

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.04.2024

Info zum Wein:

Die Riesling-Trauben sind auf lössig-lehmigem und Donau-schottrigem Böden gewachsen, die Ried „Vom Stein“ ist eine Subriede des Silberbichl, östlich der Stadt Mautern auf leicht ansteigendem Terrain gelegen. Der Rebbestand ist grundsätzlich alt (ca. 50-60 Jahre), durch einen harten Winterfrost Anfang der 2000er Jahre sind allerdings ca. 20% der Anlage ausgefallen. Die damals nachgesetzten Reben werden in der Regel separat gelesen und ggf. auch separat angebaut. Der Ausbau erfolgte teils im Stahl, teils im gebrauchten Holz mit langem Lager auf der Vollhefe und komplett ohne Schönung. Der Wein wurde im April 2023 gefüllt.

Farbe:

Helles Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Der 2019er Riesling Ried vom Stein Smaragd duftet betörend nach einer Blumenwiese, verspielter Zitrusfrucht, Quitte, Apfel, rauchiger Mineralität und kühler Finesse. Man spürt bereits in der Nase seine Lebendigkeit und Tiefe.

Gaumen:

Auf der Zunge sorgt er mit seiner frischen Säure und belebenden Zitrus- und Apfelanklängen gepaart mit feinen Gerbstoffnoten für ein lebendiges und zugleich beeindruckend kraftvolles Trinkerlebnis. Ein Wein, der die Begleitung von intensiver Küche liebt und was das Reifepotenzial angeht, für die Ewigkeit gemacht ist.