Nikolaihof

Grüner Veltliner Steinterrassen trocken

2012, 750 ml

Österreich, Wachau

9870008216

Grüner Veltliner

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	6.2 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Zitronen-Hühnchen mit Fenchelsalat

(Geflügel)

Kalbsschnitzel mit sautiertem Grünkohl mit Zitronen und Knoblauch

(Fleisch)

Fenchel-Zucchini-Gratin

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.09.2023

Gefüllt in 2023.

Informationen zum Wein

Der Grüner Veltliner Steinterrassen stammt aus diversen Weingärten in Mautern: wärmere Lagen mit hohem Lössanteil (va. in den Lagen östlich der Stadt (Silberbichl, Am Zaum) und kühlere, nach Norden ausgerichtete Weingärten (Bischofspoint, im Weingebirge mit hohem Amphibolit/Paragneis-Anteil), teils vom Wald umrandet. Der Grüner Veltliner Steinterrassen ist ein Wein in Federspiel-Qualität, der nach elf Jahren Reifung im großen Holzfass gefüllt wurde.

Farbe
helles Goldgelb mit grünen Reflexen

Nase
Der 2012er *Grüner Veltliner Steinterrassen* ist ein Wein, bei dem die Frucht sich schon weitgehend hinter der Kräuterwürze und den leichten Wachsnoten, die die lange Reifephase mit sich bringt, versteckt. Der Wein wirkt duftig, tief, leicht zestig und getragen von steinigen und leicht erdigen Noten.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Grüne Veltliner* zunächst rund und seidig, bis die drängende Säure immer offensichtlicher wird. Auch hier verbindet sich die Würze von Trockenkräutern, Stein und Zesten, wird von zitrischen Noten unterstützt und endet in einem langen Finale, in der die wachsigen Noten der elfjährigen Reifung wieder eine Rolle spielen. Das alles wirkt sehr komplett und balanciert.