

 **Nikolaihof**

semicolon ; Riesling

 2020, 750 ml

 Österreich, Wachau

 9870008199

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Quiche mit Löwenzahnpesto und Mangold

(Gemüse & Vegetarisch)

Crostini mit Selleriesalat, Forelle, Schafskäse und

Orangenminze

(Fisch)

Wildkräuter-Grießknödel gefüllt mit gebratenem

Spitzwegerich, getrockneten Tomaten und

Kalbshack

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 28.11.2022

Info zum Wein:

Im Rahmen von s e m i c o l o n spüren Katharina Salzgeber und Nikolaus Saahs dem Potential von Gewürztraminer und Riesling nach. Wie reagiert die Rebsorte, wenn eine andere Herangehensweise hinsichtlich des Lesezeitpunktes, der Verarbeitung und des Ausbaus gewählt wird? Wie das Semikolon (der Strichpunkt), das sich in Bezug auf Einsatz und Interpretation keinem grammatikalischen Regelwerk unterwirft, sondern vielmehr an den Esprit der Schreibenden sowie auch der Lesenden appelliert, legen die Weine das Korsett (des Bekannten) ab und regen den/die Trinker/-in zum mündigen Nachschmecken und -spüren an.

Info zum Ausbau:

30 % Maische, 70 % Most; zehn Monate Ausbau im gebrauchten Holz ohne Schönung, Stabilisierung, Filtration und Schwefelzusatz.

Farbe:

Tiefes Goldgelb.

Nase:

Der 2020er Riesling semicolon duftet ursprünglich und intensiv, getrocknete Wiesenkräuter, Apfel, Apfelschale und Weinhefe bestimmen den Auftakt. Er fordert die Karaffe ein, um sich zu öffnen und zu entfalten. Mit Sauerstoff treten weitere Fruchtnoten von Quitte und florale Noten von Geißblatt, Kamille und Holunderblüte hinzu.

Gaumen:

Präzise, trocken und hefig-würzig zeigt sich der fordernde Gaumen, der eine ganz neue Art des Weinmachens offenbart. Ein überaus erfrischender Stil, der sich perfekt mit einer puristischen, naturbelassenen und von Kräutern geprägten Küche verbindet.