Nikolaihof

Vinothek, Riesling trocken "Fass Severin"

1997, 750 ml

Österreich, Wachau

9870008192

Riesling

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Steinpilz Ravioli in Salbei Butter

(Gemüse & Vegetarisch)

Rochenflügel mit Kapern und Zitrone in Salzbutter-Beurre blanc

(Fisch)

Kalbsbeuscherl mit Semmelknödel und Vogerlsalat

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.07.2022

Gefüllt in 2022

Der Nikolaihof ist der älteste Winzerbetrieb Österreichs, dessen Geschichte zurück bis 63. n. Chr reicht. Nach der Säkularisierung Ende des 19. Jahrhunderts ging der Betrieb in Besitz der Familie Saahs über, 2005 übernahm Nikolaus Saahs die Betriebsleitung. Seit 1971 arbeitet der Nikolaihof nach biodynamischen Grundlagen, was in der Demeter-Zertifizierung mündete. Seitdem heisst es Brennnesseljauche, Baldriantropfen, Schachtelhalmtee und eigens angesetzte Präparate statt Herbizid, Pestizid oder Fungizid.

Das Fass Severin ist eines der mit Holzschnitzereien verzierten Fässer aus dem alten Römerkeller des Betriebes, in dem die Reserve-Weine für die Spät- und Vinotheksfüllungen reifen. Es ist dem heiligen Severin geweiht, der gegen Ende des 4. Jahrhunderts des römischen Reiches lebte und aus Mautern stammte. Aus dem Jahrgang 1997 gibt es zwei Abfüllungen, von denen die erste bereits in 2014 als Vinothek gefüllt wurde.

Für die zweite Füllung war das 3300 Liter Fass Severin vorgesehen, welcher übrigens auch der Name des Jüngstgeborenen der Familie Saahs ist. Der Wein wurde im Frühjahr 2022 gefüllt.

Farbe:
Strohgelb mit brillanten Reflexen, strahlend und klar.

Nase:
Die Nase des 1997 Fass Severin vom Nikolaihof blickt wie das James Webb-Teleskop zurück in die aromatische Vergangenheit dieses Weines und summiert ihn im Glase zu dem, was er heute ist - mit den besten Versprechen für die Zukunft.
Was 25 Jahre brauchte, um zu dem zu werden, was es heute ist, dem muss mit ausreichend Zeit begegnet werden. Rechtzeitig karaffiert, gerne auch ein oder zwei Tage vor Genuss, empfehlen sich Universal-Gläser für die Präzision oder Pinot Gläser für das breite aromatische Display am Gaumen. Da der 97er Severin nicht durch Opulenz, sondern Finesse und Eleganz brilliert, wähle ich das Universalglas. In der Nase spricht er von Reife, allerdings ohne Alterungsnoten und wirkt weitaus jünger, als er tatsächlich ist. Über der grünen Marille

schweben zeppelingleich Holunderblüten, Akazien- und Lindenblüten, verziert mit Melisse und Leinöl. Neben dezentem Dörrobst setzt er nicht auf auf Frucht als Leitmotiv, sondern bildet ein vielschichtiges Aromen-Konglomerat, das eine ungemein lebendige Frische verströmt. Der Wein zeigte sich über drei Tage verkostet aromatisch in stetem Wandel, jedoch immer einzigartig und groß.

Mund:
Im Antrunk beweist er auf beeindruckende Art und Weise, dass der beste Wein nicht immer der kraftvollste, sondern der subtilste Wein ist. Mit vielschichtig filigraner Struktur zeigt er sich im Antrunk kompromisslos trocken mit null Frucht, wenn man vom Extrakt gedörrter grüner Aprikosen absieht. Mit seinem cremigem Schmelz wirkt er am Gaumen salzig mit leicht harzigen Akzenten und aparten Reifenoten, die ihm seine aromatische Edginess verleihen. Der noble Gerbstoff haftet persistent am Gaumen und wirkt würzig animierend, die Säure hochfein und lang geschwungen bis ins saline Finish. Herb konturiert ist er trotz seiner kargen Art am Gaumen extraktreich mit sublim seidiger Fülle, enormer aromatischer Verdichtung und hoher Vibration im kathedralen Nachhall.