Nikolaihof

Aus den Gärten, Grüner Veltliner Federspiel

2024, 750 ml

Österreich, Wachau

9870008303

Grüner Veltliner

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



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Zander mit Fenchel, Zitronenbutter und jungen Kartoffeln.

Kalbsrücken mit Kräuterkruste, Kohlrabi und heller Jus.

Wiener Schnitzel oder Backhendl mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat.

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.07.2026

Der Grüner Veltliner „Aus den Gärten“ stammt aus verschiedenen biodynamisch bewirtschafteten Weingärten des Nikolaihofs in der Wachau und wird als Federspiel ausgebaut. Die Kategorie Federspiel steht traditionell für trockene, mittelkräftige Wachauer Weine mit besonderem Fokus auf Frische, Herkunft und Trinkfluss. Der Nikolaihof zählt zu den ältesten Weingütern Österreichs und gilt als einer der Pioniere des biodynamischen Weinbaus. Die Weine zeichnen sich regelmäßig durch Zurückhaltung, Präzision und eine außergewöhnliche Langlebigkeit aus, statt auf vordergründige Fruchtfülle zu setzen.

Der Wein wächst auf Lehm, Löss und Paragneis. Nach der Fermentation wird er für 6 Monate in großen, alten Fässern ausgebaut. Abfüllung erfolgt immer an einem Fruchttag im Mondkalender.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Die Nase wirkt unmittelbar packend und fesselnd, mit einer griffigen, markanten Ausstrahlung, die den Wein vom ersten Moment an charakterisiert. Im Mittelpunkt steht eine intensive Kräuteraromatik, die an frisch getrocknete Kräuter erinnert und dem Wein seine unverwechselbare Handschrift verleiht. Die Frucht bleibt bewusst zurückhaltend und bewegt sich auf einer hellen, gelb-grünen Ebene mit Nuancen von Pfirsich, Nektarine, grüner Birne und einem Hauch Cantaloupe-Melone. Getragen wird dieses Aromenspiel jedoch von einer rassigen Kräuterbrise aus Melisse, Zitronenthymian, Koriander, Zitronengras und Minze, die von dezent getrocknetem Oregano im Hintergrund ergänzt wird. Insgesamt präsentiert sich die Nase straff, klar und außergewöhnlich sauber, dabei filigran und ruhig. Nichts wirkt plakativ oder laut – vielmehr zeigt sich hier ein Wein, der vollständig in sich ruht und die charakteristische Stilistik des Weinguts in beeindruckender Präzision widerspiegelt.

Gaumen:

Bereits im Antrunk überzeugt der Wein mit einer griffigen, bissigen Struktur und einer markanten Phenolik, deren feine Bitterstoffe dem Wein Rückgrat und Tiefe verleihen. Frucht- und Kräuteraromen ordnen sich dieser beeindruckenden Haptik unter und bleiben stets dezent im Hintergrund, ohne jemals aufdringlich zu wirken. Die eigentliche Stärke liegt im Mundgefühl, das mit bemerkenswerter Präzision, Spannung und Eleganz begeistert. Straffe Mineralität, eine salzige Ader und steinige Anklänge verleihen dem Wein enorme Kontur und Ausdruck. Trotz seiner Dichte wirkt er niemals schwer, sondern bleibt stets fokussiert und animierend. Im langen Nachhall entwickelt sich eine faszinierende Aromatik, die an Salzzitrone erinnert und den Wein mit Frische und Charakter ausklingen lässt. Die gelb-grüne Aromatik zeigt sich vielschichtig und facettenreich, wodurch der Wein gleichermaßen als Solist, erfrischender Terrassenwein oder anspruchsvoller Speisenbegleiter überzeugt. Bereits jetzt bereitet er große

Freude, besitzt jedoch ebenso das Potenzial, durch einige Jahre Flaschenreife zusätzlich an Komplexität zu gewinnen. Ein beeindruckend charaktervoller Grüner Veltliner mit außergewöhnlicher Eigenständigkeit.