Nikolaihof

Riesling Baumpresse

2015, 750 ml

Österreich, Wachau

9870008218

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	6 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Steinpilzravioli, Parmesanschaum und knuspriges Salbei

(Gemüse & Vegetarisch)

Serviettenknödel-Lasagne mit gebratenen cremigen Waldpilzen und Wiesenkräutersalat

(Gemüse & Vegetarisch)

Gedämpftes Stubenküken mit Trüffeln und Zimtschaum

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 19.04.2023

Gefüllt in 2023.

Information zum Wein

Der Riesling wurde 2015 in der zwölf Meter langen und 350 Jahre alten Baumpresse in einem mehr als zehnstündigen Vorgang gepresst. Nach 18 Monaten im großen 2.000-Liter-Fass wurde er auf Flaschen gefüllt. Der Riesling stammt vom Lehm, Löss und Paragneis.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der 2015er Riesling aus der Baumpresse ist ein zugewandter, herzerwärmender, tiefer und unaufgeregter Riesling. Aromatisch verbindet er reifes gelbes Kern- und Steinobst mit Kalamansicrème, Lanolin und ein wenig Gestein. Dazu kommt der typische Duft reifen Rieslings samt reifer weißer und gelber Blüten. Schon im Duft ist das ein Genuss.

Mund

Am Gaumen geht der Genuss nahtlos weiter. Dies ist ein in der Reife und Frucht gediegener Riesling mit einer seidig reifen Säure, der trotzdem über eine sehr gute Spannung verfügt, die sich durch die tiefe Mineralität ergibt. Es ist ein Riesling mit Eleganz und Finesse. Die Frucht wirkt weiß- und gelbfleischig mit ein wenig Agrumen und einer deutlich würzig-kräutrigen Komponente. Zum 2012er *Baumpresse* habe ich geschrieben: „Da kann man nur den Hut ziehen und sich das nächste Glas einschütten, den Stift fallen lassen und zur Meditation übergehen.“ Das kann ich hier nur wiederholen.