

 **Nikolaihof**

# *Klause, Riesling trocken*

 2014, 750 ml

 Österreich, Wachau

 9870008185

 Riesling

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 6 g/l

Gesamtsäure: 6 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Muskatkürbis-Graupen-Salat mit cremigem**

**Camembert**

(Gemüse & Vegetarisch)

**mit Orangen-Estragon gebeizter Thunfisch mit rosa**

**Pfefferkörnern**

(Fisch)

**Zitronen-Butter-Hähnchen mit Karotten-Erbsen-**

**Gemüse und Mandelreis**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.12.2021

## Info zum Wein:

Der Riesling stammt aus einer Lage, die nach einer alten Einsiedelei benannt und am nördlichen Donauufer hoch oberhalb von Stein an der Donau in Terrassenlage zu finden ist.

Geprägt ist der Weinberg von hartem Urgesteinsboden mit einer leichten Humusauflage.

## Info zum Ausbau:

Der Wein besitzt 6 Gramm Säure bei 5,5 Gramm Restzucker. Er wurde über vier Jahre hinweg im großen Fuder ausgebaut und reifte danach auf der Flasche.

## Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit zarten silbrigen Aufhellungen zum Rand hin.

## Nase:

In der Nase treffen wir auf betörende Frische, viel Apfel, Zitrus, Zitruszeste, Orangenfleisch, Mango und Kakifrukt. Mit dem nötigen Sauerstoffkontakt zeigt sich seine dichte Mineralität, Noten von Feuerstein, Graphit und etwas hellem Tabak reihen sich nahtlos in dieses betörende und facettenreiche Aromenspiel ein, wilder Thymian, Zitronenmelisse und Ingwer unterstreichen seine Lebendigkeit.

## Gaumen:

Auch am Gaumen strotzt der 2014er Riesling Klause nur so von Verve und Spiel, die betörende Säure ist wunderschön eingebettet in die saftige und von frischen Noten bestimmte Frucht. Er besitzt unglaublich Zug, eine fantastische Länge, hinzu kommen salzige mineralische Noten und eine feine herbe Grapefruitnote im langen Nachhall. Ein wunderbarer Essensbegleiter, Umami pur!