Nikolaihof

Ried Grillenparz Stein, Riesling trocken

2021, 750 ml

Österreich, Wachau

9870008299

Riesling

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	7.6 g/l



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Garnele, leicht angebraten mit Ölivenöl, Knoblauch und etwas Zitrone

Gegrillte Seezunge

Bergkäse

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 15.04.2026

Informationen zum Wein
Dieser sortenreine Riesling stammt aus der Weinlage Ried Grillenparz mit Gneisböden und steilen, sonnenexponierten Terrassen. Der Nikolaihof bewirtschaftet diesen und alle seine Weinberge biodynamisch nach Demeter-Richtlinien. Der „Ried Grillenparz Riesling 2021“ wurde in traditioneller Nikolaihof-Manier mit Naturhefen vergoren und über mehrere Jahre in großen, alten Holzfässern ausgebaut.
Farbe
Goldgelb

Nase
Das Bukett ist wahnsinnig sinnlich und hat eine starke Expressivität. An Honig und Trockenfrüchte erinnernde Noten deuten darauf hin, dass hier wohl ein kleiner Teil an Botrytis-Trauben bewusst mitvergoren wurde. Auch eine reife Zitrusfrucht tritt zutage, unterlegt von einer rauchigen Mineralität. Im Gesamteindruck ist die Nase sehr komplex, präzise und von großer Klarheit geprägt.

Gaumen
Am Gaumen zeigt dieser Riesling eine geschliffene, cremige Textur und zugleich viel Gripp. Er hat eine knackige Säure, die fantastisch in den vollen Körper eingebunden ist. Der lange Abgang ist enorm saftig und von reifen Zitrusnoten begleitet. Insgesamt bietet dieser Weißwein eine mundfüllende Struktur und viel Tiefe. Es ist ein opulenter, beinahe barocker Riesling-Stil: vollmundig, rund, und aromatisch — und zugleich wahnsinnig frisch, präzise und gut. Ein Weißwein, der bereits heute und sicher auch noch in 20 Jahren fantastischen Genuss bietet.