Nikolaihof

Hefeabzug, Grüner Veltliner trocken

2024, 750 ml

Österreich, Wachau

9870008302

Grüner Veltliner

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.1 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Zander mit Fenchel, Brunnenkresse und Beurre blanc.

Kalbsrücken mit jungem Gemüse, Maiscreme und Kräuterseitlingen.

Lauwarmer Kartoffel-Sellerie-Salat mit gerösteten Haselnüssen, Kerbel und brauner Butter.

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.07.2026

Der Grüner Veltliner entstammt verschiedenster Lagen, teilweise terrassiert. Im Boden findet man unterschiedliche Gesteinsformationen: Lehm, Löss und Paragneiss. Nach sechs Monaten Reife „sur lie“, also auf der Feinhefe wird der Wein abgezogen. Ohne Filtration und natürlich an einem Fruchttag nach dem Mondkalender.

Farbe:

Helles Strohgelb mit ausgeprägten grünlichen Reflexen

Nase:

Bereits der erste Eindruck zeigt die unverwechselbare Handschrift des Nikolaihofs. Die Nase wirkt tiefgründig, ruhig und dennoch ausgesprochen intensiv. Getrocknetes Heu, Wildkräuterwiese und frische Hefenoten prägen den Auftakt und verleihen dem Wein eine authentische, naturverbundene Aromatik. Dazu gesellen sich getrocknete Blüten sowie feine strohige Nuancen, die den biodynamischen Charakter zusätzlich unterstreichen. Die Frucht hält sich bewusst im Hintergrund und wirkt niemals plakativ. Bergamotte, Yuzu sowie dezente Anklänge von Kernobst bilden das Fundament und werden von einer Vielzahl würziger und vegetabiler Komponenten begleitet. Weißer Pfeffer, Fenchel, junger Mais und sogar die feinherbe Aromatik frischer Hopfenreben verleihen dem Wein eine außergewöhnliche Eigenständigkeit. Hinzu kommen intensive Noten von Mandeln, frisch geschnittenen Walnüssen und Macadamianuss, die der Nase Schmelz und Tiefe verleihen. Gelbe Nektarine und saftiger Weinbergpfirsich setzen schließlich feine fruchtige Akzente, ohne jemals die Kräuterwelt zu überdecken. Heimische Kräuter wie Kerbel, Majoran, Brunnenkresse und ein Hauch Minze sorgen für zusätzliche Frische und Komplexität. Alles wirkt außerordentlich harmonisch, fein verwoben und von bemerkenswerter Präzision getragen.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein schmelzig, cremig und ausgesprochen stoffig, ohne jemals schwer oder überladen zu erscheinen. Die gelbfruchtige Aromatik setzt sich nahtlos fort und verbindet sich mit der cremigen Hefetextur zu einem dichten, nahezu seidigen Mundgefühl. Auffällig ist die vergleichsweise zurückhaltende Säure, die jedoch keineswegs zulasten der Spannung geht. Im Gegenteil: Der Wein entwickelt seine Dynamik über seine phenolische Struktur, seine innere Dichte und eine beeindruckende energetische Präsenz. Diese vibrierende Spannung verleiht ihm trotz der moderaten Säure einen enormen Trinkfluss. Die feinen Bitterstoffe, die mineralische Würze und die stoffige Textur greifen perfekt ineinander und sorgen für Länge, Tiefe und Charakter. Dabei bleibt der Wein stets elegant und präzise, niemals breit oder ermüdend. Gerade diese Balance aus Schmelz, Kraft und innerer Ruhe macht ihn zu einem Paradebeispiel der unverwechselbaren Stilistik des Nikolaihofs. Hier zeigt sich eindrucksvoll, wie konsequente biodynamische Arbeit über Jahrzehnte hinweg Weine hervorbringen kann, die weniger durch Lautstärke als vielmehr durch Tiefe, Energie und außergewöhnliche Authentizität überzeugen.