Nikolaihof

Aus den Gärten, Gelber Muskateller trocken

2023, 750 ml

Österreich, Wachau

9870008293

Muskateller

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	4.8 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebackene Zucchiniblüten mit Ricotta-Minze-Füllung auf mildem Soja-Ingwer-Sud

Saiblingsfilet aus dem Alpenraum, sanft in Zitronenbutter gegart, mit lauwarmem Gurkensalat und frischem Dill

Kalbsrücken rosa gebraten, dazu Selleriecreme, glacierte Karotten und Estragonjus

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 08.11.2025

Info:

Die Rebstöcke für den Gelber Muskateller „aus den Gärten“ wachsen auf Löss mit Donauschotter. Bei trockenem 1,0g/l Restzucker wurden konträr knackige 4,8g/l Säure erzielt.

Eine Charge wird über Nacht kalt mazeriert, die zweite wird sofort gepresst.

Nach ca. sechs Monaten Reife wird der Wein an einem Fruchttag abgefüllt.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit feinen grünlichen Reflexen, klar und brillant im Glas

Nase:

Die Aromatik ist bemerkenswert leise für einen Muskateller, fast kontemplativ in ihrer Präzision. Unter der zarten Frucht entfaltet sich eine feine Komplexität: gelbe Pflaume, Weinbergspfirsich, Mirabelle, Kaki, Litschi und ein Hauch Ananas. Diese reifen, aber nie üppigen Noten verweben sich mit einem straff kräutrigen Fächer von Zitronengras, Minze, Kerbel, Zitronenthymian, Zitronenmelisse und frischem Koriander. Das Ganze wirkt kühl, fast ätherisch, getragen von floraler Klarheit und einer mineralischen Andeutung, die sich unter der Oberfläche ankündigt. Kein lauter Wein – vielmehr ein stiller Ausdruck von Präzision und innerer Ruhe.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt der Wein dann sein eigentliches Wesen: stoffig, dicht, mit spürbarem Griff und einem klar definierten, feinen Gerbstoffgerüst. Die Phenolik ist präzise gesetzt und verleiht dem Wein eine strukturierte, leicht salzige Spannung. Hier verbinden sich Frucht und Steinigkeit zu einer harmonischen, taktilen Erfahrung – ein Wein, der mehr über Haptik als über Primärfrucht erzählt. Die Frucht ist präsent, aber nur vordergründig: gelber Pfirsich und Zitrusblüte am Ansatz, dann zunehmend von

kräutrigen und mineralischen Tönen abgelöst. Die mittlere, perfekt integrierte Säure trägt den Wein straff, ohne Härte, und mündet in ein langes, kräuterwürziges Finale mit feinem Druck. Ein Muskateller, der nicht verführt, sondern führt – klar, puristisch, animierend.