Nikolaihof

Hefeabzug, Grüner Veltliner trocken

2013, 750 ml

Österreich, Wachau

9870008240

Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,0 %

Verkostungsnotizen

von Paula Bosch vom 18.06.2024

Archive Release 2024.

Herkunft:
Ein wesentlicher Teil der Frucht stammt aus dem Steiner Goldberg, ein kleinerer aus Mautern. Die Riede Steiner Goldberg wird erstmals im Jahr 1302 erwähnt. Sie liegt auf 300 bis 380 Metern Seehöhe mit Blick auf Krems. Die Hänge sind nach Südosten, Süden und Osten ausgerichtet. Der Untergrund besteht aus kristallinem Festgestein wie Paragneis, Glimmerschiefer und Quarzit. Daraus entsteht ein lehmig-sandiger Rigolboden mit hohem Steinanteil, der trocken und durchlässig ist. Der Boden ist kalkfrei und sauer, außer im Süden der Ried, wo Löss vorkommt. In Mautern herrschen Rigolböden mit Löss- und Lehm vor.

Farbe: Kräftige Gelbtöne, nahe hellem Kupfergold

Nase:
Dafür mit erstaunlichen, markanten Limetten- und Zitronenaromen kandierter Früchte. Das Terroir, genauer formuliert, die tertiären Noten geben hier den Ton an. Aber auch Unterholz, Moos, Heu, getrocknetes Korn, geröstete Haselnüsse, Kürbiskerne.

Gaumen:
Im ersten Eindruck wird der Geschmack von einem Touch Lieblichkeit (Restsüße der alten Schule) dominiert. Dadurch wirkt der Wein sehr fein am Gaumen, komplett und cremig, rund mit einem angenehmen Trinkfluss, bei dem das Glas schneller geleert ist als man damit rechnet.