

 **Nikolaihof**

Grüner Veltliner Federspiel *trocken*

 2017, 1500 ml

 Österreich, Wachau

 9870008193

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Karamellisierte Karotte mit Granny Smith-Apfel und gepufftem

Mais (vegan)

Geräuchertes Kalbsfilet mit Senfsauce, Rauchmandeln,

Hagebutte und Blattspinat

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Senf-Kräuterkruste, Fregola

Sarda, Tomatenconfit

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 02.12.2021

Gefüllt in 2022

Info zum Wein:

Die Riesling-Trauben sind auf Urgestein mit feiner Humusaufgabe gewachsen.

Info zum Ausbau:

Der Wein wird ohne Zusatz von Zucker, Enzymen, Geschmacksverstärkern und Reinzuchthefen ausschließlich mit der natürlichen, traubeneigenen Hefe vergoren und nach vier Jahren Lagerung in großen, alten Holzfässern an einem Fruchttag auf die Flasche gezogen.

Farbe:

Leuchtendes und intensives Goldgelb mit zarten silbrigen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2016er Riesling Smaragd Vom Stein versprüht ein intensives Aroma. Der Duft von gelben Früchten wie Aprikose und Mirabelle vermischt sich mit Zitronen-Zesten und Maiglöckchen-Öl. Zugleich ist der Wein bereits in der Nase mit einer unglaublichen Frische beseelt. Nach längerer Öffnung gesellen sich charmante Aromen von Honig, Anis und Kardamom hinzu.

Gaumen:

Auf der Zunge treffen wir auf einen Wein, dem es gelingt, Saftigkeit mit Fruchtsüße und anregender Säure in den perfekten Gleichklang zu bringen. Er vermittelt große Trinkfreude und kokettiert mit seiner Saftigkeit genauso wie mit einer feinen Würze, die ihm einen anregenden pikanten Anstrich verleiht.

Die Begleitung einer Küche, die ebenso aromatisch und ursprünglich anmutet wie er, ist hier genau richtig.

Unbedingt dekantieren!