Nikolaihof

Hefeabzug, Grüner Veltliner trocken

2016, 750 ml

Österreich, Wachau

9870008239

Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,0 %



Verkostungsnotizen

von Paula Bosch vom

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: Frisches, helles Zitronengelb

Nase: Begeisternde Veltlineraromatik einer vegetalen Mixtur von Fenchel, Sellerie, Spargel und Frühlingszwiebel, die von frischem Kerbel und Korianderblättern, Brotkruste, auch frischgemähtem Korn ergänzt werden. Eine Vielfalt an Aromen nimmt mich in ihren Bann. Automatisch denke ich an Frühling, Gemüse, Kräuter, Blumen.

Gaumen:
Im Mund anregend, wässernd, Trinkfluss erzeugend. Die steinigen Unternoten erzeugen einen raffinierten, mineralischen Hintergrund, der den erstaunlich langen Nachhall bestens ergänzt. Ein ernstzunehmender Wein den man in seiner Frische und gleichzeitigen Reife, in seinem Trinkgenuss nicht unterschätzen sollte.