

 **Nikolaihof**

Im Weingebirge, Grüner Veltliner Smaragd trocken

 , 750 ml

 Austria,

 9870008212



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Quiche von Lauch und Pilzen mit frischen Trauben

(Gemüse & Vegetarisch)

Steinbutt an der Gräten gebraten mit Spargel und

Kalbsjus

(Fisch)

Rebhuhn aus dem Rohr mit glasierten Perlzwiebeln,

Trauben und Bacon

(Wildgeflügel)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.05.2023

Der Nikolaihof ist der älteste Winzerbetrieb Österreichs, dessen Geschichte zurückreicht bis 63. n. Chr. Nach der Säkularisierung Ende des 19. Jahrhunderts ging der Betrieb in Besitz der Familie Saahs über, 2005 übernahm Nikolaus Saahs die Betriebsleitung. Seit 1971 arbeitet der Nikolaihof nach biodynamischen Grundlagen, was in der Demeter-Zertifizierung mündete. Seitdem heisst es Brennesseljauche, Baldriantropfen, Schachtelhalmtee und eigens angesetzte Präparate statt Herbizid, Pestizid oder Fungizid.

Die Trauben für diesen Smaragd wachsen in der Lage Im Weingebirge, einem Weingarten, in den sich vor 1500 Jahren schon der heilige Severin zum Gebet zurückgezogen hat. Die Böden bestehen dort aus Lehm, Löss und Paragneis. Die Trauben vergären spontan mit eigenen Hefen, der Most wird für dreieinhalb Jahre im großen, alten Fass ausgebaut bevor er mit 2,1 Gramm Restzucker und 5,9 Gramm Säure gefüllt wird. Der Wein sollte rechtzeitig vorm servieren dekantiert werden, auch die großen, teuren Gläser sind hier das Gebinde der Wahl.

Farbe:

Sattes Goldgelb mit lindgrünen Reflexen.

Nase:

Die Reife im Wein ist das Haupt-Parameter des 2015 Im Weingebirge Grüner Veltliner Smaragd vom Nikolaihof. Die charakteristische Nase ist ausgeprägt, auch das Prädikat Smaragd liegt auf der Hand. Dazu kommen aparte Aromatik, die von einer Reife ohne Alterung erzählen. Trotz seiner Größe hat er etwas jugendliches, nassforschendes, was durch die Rebsorte, Herkunft und Ausbau geerdet wird. Mit kühler Frucht erinnert er an die speckig glänzende Schale der Quitte, helles Tabakblatt und Muskatblüte, getrocknete persische Limette und Zitronen-Hühnchen aus dem Ofen komplettieren den Auftritt und versprechen gehobenes Veltliner-Vergnügen.

Mund:

Es gibt Personen, die betreten einen Raum, und er scheint angenehm gefüllt ob ihrer Persönlichkeit. Ebenso verhält es sich mit diesem Wein: Ein Schluck transportiert ein Höchstmaß Kontemplation, Gelassenheit und Ruhe. Mit enormer Präzision und Nonchalance fließt er in seiner ihm eigentümlichen Ruhe von Antrunk bis ins Finish. Nichts Vorlautes hat er an sich, sondern zeichnet sich durch stillschweigendes Understatement aus. Die seidige Frucht ist viskos unterfüttert, die Phenolik feingliedrig wie Seide. Für den jetzigen Genuss gehört er in die Karaffe sowie ins große Glas, am besten jedoch in den Keller für weitere Jahre der Entwicklung.