Nikolaihof

Trockenbeerenauslese, 6 Jahre im Holzfass gereift

, 375 ml

Austria,

9870008162

,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	230 g/l
Acidity content:	9 g/l



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Blauschimmelkäse mit Nüssen und Dörrobst

(Käse)

Reife Jahrgangs-Sardinen

(Fisch)

Pulled Pork Sandwich mit BBQ Sauce

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 20.10.2020

Bordthäuser:

Mit satten 230 Gramm spiegelt diese Diabetiker-Dystopie aromatisch die Nase fast deckungsgleich am Gaumen, wobei die dunklen Aromen überwiegen: Nüsse, Kastanien und Datteln übernehmen den würzigen Part, Kastanien- und Tannenhonig führen aromatisch tief ins komplexe Aromen-Dickicht. Mit seidiger Textur und strahlend hellem Säurenerv unter seiner selbstlos verschwenderischen Fülle zeigt er sich in seiner dunklen Würze erfreulich beschwingt am Gaumen. Das Holz ist gekonnt eingesetzt und unterstützt die würzige Aromatik, die zu Tisch den Mutigen mit ungeahnten Kombinationen belohnt.

Farbe:

Kräftiges Bernstein mit lindgrünen Reflexen.

Nase:

Der 2014 Nikolauswein vom Nikolaihof zeigt sich in der Nase nahezu explosiv: Ein Kaleidoskop von Aromen fächert sich auf die Rad eines Pfaus, so dass man vorm ersten Schluck eine Viertelstunde mit Schnuppern beschäftigt ist. Das Aromenrad bewegt sich im dunkel-orangenen bis hellbraunen Bereich und umfasst Früchte, Kandiertes und Gedörrtes ebenso wie Gewürze sowie pflanzliche und würzige Aromen. Garniert mit der obligatorischen flüchtigen Säure ist er geprägt vom langen Ausbau im Holz, die frischen Früchte kaprizieren sich auf Datteln und angedörrte Feigen. Dicht gefolgt von Orangeat und getrockneten Apfelringen mischt sich ein Löffel Akazienhonig ins Geschehen, geröstete Kastanien und gebrannte Mandeln runden die Orgie ab.

Mund:

Mit satten 230 Gramm spiegelt diese Diabetiker-Dystopie aromatisch die Nase fast deckungsgleich am Gaumen, wobei die dunklen Aromen überwiegen: Nüsse, Kastanien und Datteln übernehmen den würzigen Part, Kastanien- und Tannenhonig führen aromatisch tief ins komplexe Aromen-Dickicht. Mit seidiger Textur und strahlend hellem Säurenerv unter seiner selbstlos verschwenderischen Fülle zeigt er sich in seiner dunklen Würze erfreulich beschwingt am Gaumen. Das Holz ist gekonnt eingesetzt und unterstützt die würzige Aromatik, die zu Tisch den Mutigen mit ungeahnten Kombinationen belohnt.