Nikolaihof

Im Weingebirge, Grüner Veltliner Smaragd trocken

, 750 ml

Austria,

9870008304

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l
Acidity content:	4.9 g/l



Food reccomendations

from Marian Henß

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Petersilienwurzel, Sellerie und Kräuterjus.

Gebratene Steinbuttfilets mit Fenchel, Artischocken und Zitronenmelisse.

Risotto mit Steinpilzen, Kräuterseitlingen, Salbei und gereiftem Bergkäse.

Tasting review

by Marian Henß on 12.07.2026

Dieser Smaragd reift für satte sechs Jahre in großen, alten Holzfässern und eignet sich für die Reife über Jahrzehnte. Die Fässer variieren zwischen 2000 – 12000l. es wird an einem Fruchttag gefüllt. Harmonisch treffen 1,6g/l Restzucker auf 5,2g/l Säure.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit hellen Reflexen.

Nase:

Der Grüner Veltliner aus der Ried Im Weingebirge präsentiert sich außergewöhnlich komplex und löst sich nahezu vollständig von den klassischen Erwartungen an Rebsorte und Herkunft. Im Mittelpunkt steht eine faszinierende, tiefgründige Aromatik, die von feinsten Teeanklängen geprägt ist. Jasmintee und Grüntee verleihen dem Wein eine elegante, fast meditative Ausstrahlung, begleitet von Eisenkraut und einer beeindruckenden Vielfalt frischer wie getrockneter Kräuter. Kerbel, Zitronenmelisse, Zitronengras, Minze, Koriander und Petersilie verschmelzen zu einem vielschichtigen, lebendigen Kräuterbild. Die Frucht bleibt bewusst im Hintergrund und zeigt sich lediglich in feinen Nuancen von weißem Pfirsich und reifer Nektarine. Wesentlich prägender sind die würzigen und vegetabilen Komponenten mit Mairübchen, Fenchel, Erbse und Mais, die gemeinsam mit dezenten Tabakblättern und kalten Rauchnoten eine enorme Tiefe erzeugen. Die Nase wirkt kraftvoll und gleichzeitig von großer Ruhe geprägt – voller Vitalität, Charakter und Ausdruck.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich die außergewöhnliche Stilistik nahtlos fort. Die markanten Teeanklänge entfalten sich mit beeindruckender Intensität und verleihen dem Wein eine fast extraktive Tiefe, ohne jemals schwer oder überladen zu wirken. Eine feingliedrige Tanninstruktur sorgt für Rückgrat und trägt die komplexe Aromatik über den gesamten Gaumen. Trotz seiner eher moderaten Säure besitzt der Wein eine enorme innere Spannung, die ihn bis in den langen Nachhall hinein lebendig und präzise erscheinen lässt. Frucht spielt auch hier nur eine untergeordnete Rolle und überlässt den Kräutern, den vegetabilen Nuancen und den feinwürzigen Komponenten die Bühne. Kalter Rauch, Tabak und die charakteristische Tee-Aromatik verbinden sich mit Fenchelsaat, Piment und einer Vielzahl getrockneter Kräuter zu einem tiefgründigen, vielschichtigen Finale. Minutenlang bleiben diese würzigen, mineralischen und kräuterbetonten Eindrücke am Gaumen präsent und unterstreichen eindrucksvoll die enorme Klasse, Eigenständigkeit und Reife dieses Weins.