



# Nikolaihof Hefeabzug, Grüner Veltliner trocken

, 750 ml

Austria,

9870008279



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.4 g/l



## Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

- Schlutzkrapfen mit Graukäse
- Gesottener Karpfen im Lorbeer-Wurzelsud
- Confiertes Kaninchen mit Lorbeer und weißen Bohnen

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 13.03.2025

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

Gewachsen auf Lehm, Löss und Paragneis in teils terrassierten Lagen, reifte der 2023 Hefeabzug Grüner Veltliner sechs Monate im großen Holzfass auf der Feinhefe, bevor er im April 2024 mit 1,5 Gramm Restzucker und 5,4 Gramm Säure gefüllt wurde.

Farbe:

Blassgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Beim 2023 Grüner Veltliner Hefeabzug vom Nikolaihof ist der Name Programm – respektive Geruch: Er riecht nach Hefeabzug und ist folglich in der Nase stark reduktiv geprägt. Zündplättchen, ein Hauch Eiersalat und Flintstein dominieren zunächst, verflüchtigen sich aber bei hinreichender Belüftung. Dann strahlt er blitzblank und duftet nach Küchenkräutern, Koriander, Kresse und Gurkenkraut, gefolgt von würzig-zedrigen Noten weißen Pfeffers mit Zitrus-Spitzen im Obertonbereich. Von der anfänglichen Reduktion bleibt ein mineralischer Eindruck, der an nassen Stein erinnert.

Mund:

Im Antrunk ist der Hefeabzug erneut von Hefe geprägt: aromatisch herb und mit cremigem Schmelz, während die Frucht wie in Watte gebettet wirkt – bis die distinktive Mineralik zupackt. Fest und griffig am Gaumen, rau in der Oberfläche, fast pudrig, sorgt er für phänomenalen Trinkfluss, nein – Trinkzwang! Ein Wein, der innerhalb kürzester Zeit eine beeindruckende Transformation in der Nase und am Gaumen durchläuft und dabei enormes Vergnügen für wenige Euros bietet.