Nikolaihof

Aus den Gärten, Riesling Federspiel trocken

2017, 750 ml

Österreich, Wachau

9870008294

Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Steinbutt mit Fenchel, Beurre blanc und Zitronenzesten.

Kalbsbries mit Petersilienwurzel, Artischocken und heller Jus.

Geschmortes Perlhuhn mit Spitzkohl, Mairübchen und einer dezent gewürzten Geflügeljus.

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.07.2026

Der „Aus den Gärten“ Riesling Federspiel 2017 stammt aus biodynamisch bewirtschafteten Weingärten des Nikolaihofs in der Wachau. Obwohl als Federspiel klassifiziert, zeigt dieser Wein eindrucksvoll, welches Reifepotenzial diese Kategorie besitzen kann. Die lange Lagerung auf der Feinhefe ist ein charakteristisches Merkmal des Weinguts und verleiht den Weinen eine außergewöhnliche Tiefe, Stabilität und Eigenständigkeit. Der Jahrgang 2017 verbindet heute ausdrucksstarke Reife mit bemerkenswerter Frische und demonstriert eindrucksvoll die Philosophie des Nikolaihofs: Herkunft, Geduld und Präzision stehen stets über primärer Frucht.

Die Reben stehen aus Löss, Lehm und Donauschotter. Ausbau erfolgte für ganze 8 Jahre im großen, alten Holzfass (12.000l). Abfüllung erfolgte im März 2026 an einem Fruchttag.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit zart hellgrünen Reflexen.

Nase:

Bereits beim ersten Hineinriechen zeigt sich ein Riesling von außergewöhnlicher Ausdruckskraft, der die lange Reife auf der Hefe ebenso eindrucksvoll widerspiegelt wie die unverwechselbare Stilistik des Nikolaihofs. Im Mittelpunkt steht eine intensive, vielschichtige Aromatik, die Frucht, Würze und Vegetabilität auf faszinierende Weise miteinander verbindet. Die Frucht präsentiert sich reif und präzise mit Nektarine, Mirabelle und Cantaloupe-Melone, begleitet von kandierten Zesten von Bergamotte und Zitrone. Dahinter entfaltet sich eine komplexe, fast dreidimensionale Gewürzwelt aus Ingwer, Kurkuma, Koriandersaat, Fenchelpollen, Anis, weißem Pfeffer und Piment. Hinzu kommen vegetabile Nuancen von Mairübchen, Fenchel, Artischocke, Erbse, etwas Mais sowie Petersilienwurzel und ein Hauch Kümmel. Besonders das Kurkuma verleiht dem Wein eine weiche, einladende Wärme, ohne sich jemals in den Vordergrund zu drängen. Das Ergebnis ist ein packender, spannender und tiefgründiger Riesling, dessen Reife für beeindruckende Komplexität sorgt.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein dicht, enorm lang und mit einer beeindruckenden vertikalen Spannung. Die lange Hefereife verleiht ihm Tiefe und Ausdruck, ohne dabei cremig zu wirken. Stattdessen bestimmen Druck, Kraft und Präzision das Mundgefühl. Trotz seiner Intensität ruht der Wein vollkommen in sich und wirkt jederzeit reduziert, ruhig und niemals aufdringlich. Er besitzt eine beinahe schüchterne Art, die seine Größe eher andeutet als demonstriert – ein Wein, der seine Persönlichkeit nicht laut verkündet, sondern mit stiller Autorität entfaltet. Die Haptik überzeugt durch eine dichte, kompakte Phenolik, salzige Konturen sowie eine ausgeprägte steinige Mineralität, die dem Wein Struktur und Spannung verleihen. Im langen Nachhall zeigen sich überraschend helle Nuancen, während die würzigen Aromen der Nase erst nach und nach in

Erscheinung treten und zusätzliche Tiefe verleihen. Vor allem aber bleibt dieser Riesling durch sein außergewöhnliches Mundgefühl in Erinnerung – präzise, vielschichtig und von beeindruckender Nachhaltigkeit. Ein faszinierender Wein, der seine Klasse weniger über Lautstärke als über innere Ruhe, Struktur und Charakter definiert.