Nikolaihof

Vinothek, Riesling trocken

2002, 1500 ml

Österreich, Wachau

9870008124

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	4 g/l
Gesamtsäure:	6.2 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Seesaibling, Klee, Feige und Bienenwachs

(Fisch, Saibling)

Geschmorte Zucchini-Blüten, Frühlingsgemüse und Honigseim

(Gemüse & Vegetarisch, Blütengemüse)

Kalbsniere mit Kresse, Kapern und Kartoffeln

(Innereien, Nieren)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.08.2018

Informationen zum Wein

Bei der Vinothek-Füllung handelt es sich um einen *Riesling Smaragd im Weingebirge*, der im Gegensatz zum *2002er Smaragd*, der deutlich früher auf die Flaschen gekommen ist, besonders lange im 3.500-Liter-Eichenholzfass gelagert wurde, um nach 16 Jahren in die Flasche zu gelangen. Die Riede »Im Weingebirge« ist ein Weinberg mit leichter Hanglage von 207 auf 223 Meter, der direkt oberhalb von Mautern liegt und sich im Alleinbesitz der Familie Saahs befindet. Der Boden besteht aus Paragneis mit einer Lössauflage. Die Lage ist mit über 2.500 Stunden im Jahr sehr sonnenverwöhnt.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Die Vinotheken-Füllungen, ja die gesamten Spätfüllungen der Familie Saahs sind beeindruckend feine und in sich ruhende Weine, die schon im Duft eher mit einer Noblesse denn mit Expressivität aufwarten. Man findet hier zu Beginn feine Noten von Bienenwachs, einen Kräuterauszug, wie man ihn in besten Genevern findet, dazu kommen die Noten frisch aufgeschnittener fester Marille und geriebenem Stein. Mit Luft wird die gelbe Steinfrucht immer opulenter und tiefer und dann wird auch die sechzehnjährige Reife langsam offensichtlich.

Gaumen

Wenn man einen Wachauer Riesling als klassisch bezeichnen mag, dann ist es dieser *2002er Vinothek*. Dieser Riesling aus Mauthern wirkt nach 16 Jahren in der Flasche so viril und lebensfroh wie ein Jüngling gleichen Alters, der die meiste Zeit seines Lebens zwischen Sportplatz und dem großen Flügel im Musikzimmer verbracht hat. Der Wein ist angefüllt mit einer großen Lebendigkeit und Spannung. Er dehnt sich vom ersten cremigen und doch fest gewirkten Schluck an über den Gaumen in ein langes Finale. Immer mit dabei ist eine feine, alles verbindende Säure, ferner eine Phenolik, die dem Wein eine große Ernsthaftigkeit verleiht, sowie ein Fächer an erdigen, steinigen und würzigen Noten, die in Richtung Süßholz und Wachs reichen und für viel Substanz sorgen. Dabei bleibt der Wein immer saftig und klar mit dezenten Tönen von Stein- und Kernobst. Frucht steht hier nicht im Vordergrund. Struktur

und Textur sind es, die diesen Wein charakterisieren, Transparenz und Klarheit herrschen hier, wo doch allzu oft auf üppige Frucht gesetzt wird. Trotz der 16 Jahre hat man das Gefühl, der Wein stehe gerade erst am Anfang und nicht etwa in der Blüte seines Lebens – auch wenn es schon jetzt immens viel Freude bereitet, an seiner Entwicklung teilzuhaben.