Nikolaihof

Steiner Hund, Riesling trocken

2019, 750 ml

Österreich, Wachau

9870008287

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	7.1 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Steinbutt mit gerösteter Petersilienwurzel, schwarzem Knoblauch und Sauce aus geräuchertem Fischfond.

Sanft confiertes Kalbsbries mit Sellerie, brauner Butter, Haselnuss und einer reduzierten Kalbsjus mit weißem Pfeffer.

In Heu gegarter Kaisergranat mit geröstetem Blumenkohl, Miso-Beurre-blanc, eingelegter Salzzitrone und einer feinen Jus aus Krustentieren.

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.07.2026

Der Nikolaihof Riesling Ried Steiner Hund 2019 gehört für mich zu den faszinierendsten trockenen Rieslingen Österreichs. Nach der langen Reife im großen Holzfass und auf der Feinhefe verbindet er klassische Riesling-Präzision mit der unverwechselbaren Ruhe und Tiefe des Nikolaihofs.

Die Reben stehen auf einer dünnen Humusschicht. Darunter findet man direkt den harten Urgesteinsboden. Der Wein wird natürlich spontan vergoren und reift in großen Fässern (2000 – 5000l) auf der Feinhefe für vier Jahre.

Abfüllung erfolgt an einem Fruchttag. 7,1g/l Säure klingen drastischer im Verhältnis zu 1,6g/l Restzucker als die Realität.

Farbe:

Leuchtendes, klar strukturiertes Goldgelb mit zarten Reflexen. Die Farbe vermittelt bereits die Reife des Jahrgangs und wirkt dabei brillant, tief und von beeindruckender Strahlkraft.

Nase:

Der Riesling präsentiert sich mit einer faszinierenden, tiefgründigen Aromatik, die sich längst von der Primärfrucht gelöst hat und heute vor allem von sekundären und bereits dezent tertiären Aromen lebt. Kaki, gelbe Pflaume und ein Hauch gelber Bete treffen auf Mairübchen, Kurkuma und weißen Pfeffer. Frische Kräuter wie Kerbel, Zitronenmelisse und Melisse verleihen dem Wein trotz seiner Reife eine kühle, elegante Frische. Dahinter offenbart sich eine enorme Mineralität mit Schieferglimmer, nassem Gestein und kaltem Rauch, die dem Wein eine beeindruckende Ruhe und Tiefe verleiht. Alles wirkt in sich ruhend, vollkommen ausbalanciert und voller stiller Energie. Eine feine oxidative Reife unterstreicht den Charakter, ohne Frische einzubüßen. Ergänzt wird das komplexe Duftbild von frischen und leicht gerösteten Nüssen, hellen Tabakblättern und den bereits erwähnten würzigen Anklängen von Kreuzkümmel. Die Aromatik wirkt erwachsen, seriös und außergewöhnlich vielschichtig – ein Wein, der seine Reife mit großer Gelassenheit und Eleganz präsentiert.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Steiner Hund 2019 griffig, saftig und von beeindruckender Struktur. Die Mineralität steht klar im Mittelpunkt und verleiht dem Wein einen langen Spannungsbogen, der weniger von der Säure als vielmehr von seiner steinigen Präzision und seiner fein verwobenen Phenolik getragen wird. Der Wein vermittelt Ruhe und Souveränität – kein lauter Charakter, sondern vielmehr ein Gentleman, der mit Understatement überzeugt. Gelbfruchtige Nuancen, feine Kräuterwürze, Nussigkeit und helle Tabaknoten spiegeln die Nase nahezu perfekt wider und begleiten den Wein bis in den außergewöhnlich langen Nachhall. Dort dominieren erneut kalter Rauch, nasser Stein

und eine filigrane, fast kühle Mineralität, die dem Riesling enorme Persistenz und beeindruckende Eleganz verleihen. Ein großer, gereifter Riesling, der seine Herkunft und seinen Jahrgang mit bemerkenswerter Klarheit und Gelassenheit zum Ausdruck bringt.