Nikolaihof

Trockenbeerenauslese, 6 Jahre im Holzfass gereift

2014, 375 ml

Österreich, Wachau

9870008162

Grüner Veltliner, Riesling

Alkoholgehalt:	10,0 %
Restsüße:	230 g/l
Gesamtsäure:	9 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Blauschimmelkäse mit Nüssen und Dörrobst

(Käse)

Reife Jahrgangs-Sardinen

(Fisch)

Pulled Pork Sandwich mit BBQ Sauce

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 20.10.2020

Der Nikolaihof ist der älteste Winzerbetrieb Österreichs, dessen Geschichte zurück reicht bis 63. n. Chr. Nach der Säkularisierung Ende des 19. Jahrhunderts ging der Betrieb in Besitz der Familie Saahs über, 2005 übernahm Nikolaus Saahs die Betriebsleitung. Bereits seit 1971 begann der Nikolaihof nach biodynamischen Grundlagen zu arbeiten, was in der Zertifizierung druch Demeter mündete. Seitdem heisst es Brennnesseljauche, Baldriantropfen, Schachtelhalmtee und eigens angesetzte Präparate statt Herbizid, Pestizid oder Fungizid. Der 2014 Nikolauswein ist eine Cuvée aus 70% Riesling, 20% Grüner Veltliner und 10% variablem Anteil anderer Sorten. Ausgebaut für sechs Jahre im kleinen Holzfass wurde er im April 2020 gefüllt. Stolze 230 Gramm Restzucker werden von 9 Gramm Säure beschleunigt.

Farbe:

Kräftiges Bernstein mit lindgrünen Reflexen.

Nase:

Der 2014 Nikolauswein vom Nikolaihof zeigt sich in der Nase nahezu explosiv: Ein Kaleidoskop von Aromen fächert sich auf die Rad eines Pfaus, so dass man vorm ersten Schluck eine Viertelstunde mit Schnuppern beschäftigt ist. Das Aromenrad bewegt sich im dunkel-orangenen bis hellbraunen Bereich und umfasst Früchte, Kandiertes und Gedörrtes ebenso wie Gewürze sowie pflanzliche und würzige Aromen. Garniert mit der obligatorischen flüchtigen Säure ist er geprägt vom langen Ausbau im Holz, die frischen Früchte kaprizieren sich auf Datteln und angedörrte Feigen. Dicht gefolgt von Orangeat und getrockneten Apfelringen mischt sich ein Löffel Akazienhonig ins Geschehen, geröstete Kastanien und gebrannte Mandeln runden die Orgie ab.

Mund:

Mit satten 230 Gramm spiegelt diese Diabetiker-Dystopie aromatisch die Nase fast deckungsgleich am Gaumen, wobei die dunklen Aromen überwiegen: Nüsse, Kastanien und Datteln übernehmen den würzigen Part, Kastanien- und Tannenhonig führen aromatisch tief ins komplexe Aromen-Dickicht. Mit seidiger Textur und strahlend hellem Säurenerv unter seiner selbstlos verschwenderischen Fülle zeigt er sich in seiner dunklen Würze erfreulich beschwingt am Gaumen. Das Holz ist gekonnt eingesetzt und unterstützt die würzige Aromatik, die zu Tisch den Mutigen mit ungeahnten Kombinationen belohnt.