



**Nikolaihof**

# *Riesling Federspiel trocken*



2022, 750 ml



Österreich, Wachau



9870008227



Riesling

Alkoholgehalt: 11,5 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 5.8 g/l



## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Möhren-Kräutercrêpe mit Honig, Zitrone und**

**Brunnenkresse-Pesto**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Petersilienwurzel-Buns mit Speck, Oregano und**

**Röstzwiebeln**

(Fleisch)

**Lachsfilet in Schwarzwurzelhülle auf rotem**

**Camargue-Reis**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.04.2024

## **Info zum Wein:**

Die Riesling-Trauben sind auf lössig-lehmigem und Donau-schottrigem Terrain gewachsen.

## **Info zum Ausbau:**

Der Wein wird ohne Zusatz von Zucker, Enzymen, Geschmacksverstärkern und Reinzuchthefen ausschließlich mit der natürlichen, traubeneigenen Hefe vergoren und nach einem halben Jahr Lagerung in großen, alten Holzfässern an einem Fruchttag auf die Flasche gezogen.

## **Farbe:**

Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

## **Nase:**

Der 2022er Riesling Federspiel versprüht ein intensives Aroma, das an Zitrus, grünen Apfel, Aprikose, Zitronenmelisse, Salbei, kühle Gesteinsnoten, zart rauchige Anklänge und einen Hauch Anis erinnert. Kompakt, animierend, jugendlich und noch ein wenig verschlossen, fordert er die Karaffe und große Gläser ein.

## **Gaumen:**

Auf der Zunge treffen wir auf einen Wein, dem es gelingt, Saftigkeit, Fruchtsüße und anregende Säure in den perfekten Gleichklang zu bringen. Er vermittelt große Trinkfreude und kokettiert mit seiner Saftigkeit genauso wie mit einer feinen Gerbstoffnote, die ihm einen anregenden pikanten Anstrich verleiht. Der niedrige Alkoholgehalt von 11,5Vol% trägt dazu bei, dass der Gaumen nach mehr verlangt und nach Begleitung von einer Küche, die ebenso aromatisch und ursprünglich anmutet wie er selbst. Sehr gutes Entwicklungspotenzial.