

GRÜNER VELTLINER SMARAGD IM WEINGEBIRGE 1999



Nikolaihof – Familie Saahs, Wachau

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

STIL

LAGERN & SERVIEREN

Weißwein oder Universalglas

WEINBAU
Rebsorten

WEINBEREITUNG



Grüner Veltliner

WACHAU

Der Nikolaihof in der Wachau ist das älteste Weingut Österreichs. Seine Geschichte reicht fast 2000 Jahre bis in die Römerzeit zurück. Familie Saahs bewirtschaftet ihre Reben nach den Demeter-Richtlinien, einer der strengsten Richtungen des biologischen Landbaus. Alle Weine vergären spontan mit den natürlichen Hefen. Neben Riesling, Chardonnay und Grünem Veltliner bringt der Nikolaihof auch hervorragende Neuburger oder Frührote Veltliner hervor, die in der Wachau selten anzutreffen sind. Die Grünen Veltliner präsentieren sich ursprünglich, pfeffrig, würzig und trotzdem mit feinem Trinkfluss. Die Rieslinge sind finessenreich und zugleich gut strukturiert. Aus beiden Rebsorten entstehen auch mal Trockenbeerenauslesen mit hohem Lagerpotential. Alle Weine sind wunderbare Essensbegleiter.