2017 Nikolaihof Elisabeth Tradition

Nikolaihof Wein ist aus Demeter-zertifiziertem, biodynamischem Anbau.
Nikolaihof wines are of Demeter-certified, biodynamic production.

Qualität | *Quality*: Qualitätswein | *Quality wine*
Rebsorte | *Grape variety:* Gemischter Satz
Alkoholgehalt | *Alcohol:* 13 % vol. trocken | *dry*
Restzucker | *Residual Sugar:* 2,1 g/l
Säure | *Acidity:* 5,3 g/l
Anbaugebiet | *Wine region:* Wachau
Lagerfähigkeit | *Storage:* 20Jahre + | *20 years +*
Trinktemperatur | *Drinking temperature:* 10° - 12°C
Ausbau | *Maturation:* 1 ½ Jahre im großen, alten Holzfass | *1 ½ years in a big, old oak cask*
Boden: | *Soil:* Löss auf Donauschotter | *Loess on Danube gravel*
Prüfnummer | *Inspection no.*: LN1952019
EAN: 9005654007772



Beschreibung | ***Description***

Gemischter Satz, u.a. aus Riesling, Auxerrois, Grüner Veltliner und Neuburger. Die Reben wurzeln nebeneinander in einem alten Weingarten, werden gemeinsam gelesen, gepresst und 1½ Jahren im großen Holzfass gelagert. | *A „Gemischter Satz" from Riesling, Auxerrois, Grüner Veltliner, Neuburger and other grape varieties. The vines grow side by side in an old vineyard, are harvested and pressed together and stored for 1 ½ years in a large oak cask.*

- In den Nikolaihof-Weingärten werden keine Pestizide, Fungizide, Herbizide oder sonstige chemisch-synthetische Behandlungsmittel verwendet. Zur Stärkung der Weinstöcke und des Bodens werden das Hornkiesel- und das Hornmist-Präparat ausgebracht. Die Nährstoffversorgung der Rebe unterstützen wir mit der Aussaat von Gründüngung aus verschiedenen Gräsern, Pflanzen und Kräutern. Es wird per Hand gelesen. | *In the vineyards of Nikolaihof Wachau no use is made of herbicides, pesticides, fungicides, or any other chemical-synthetical treatments. To strengthen the vines and the soil we work with the horn silica- and the horn-manure-preparate. For an optimal nutrient supply of the vines, various grasses, herbs and flowers are grown in our vineyards. The grapes are harvested by hand.*

- Der Wein wird ohne Zusatz von Zucker, Enzymen, Geschmacksverstärkern und Reinzuchthefen ausschließlich mit der natürlichen, traubeneigenen Hefe vergoren und großteils im großen, alten Holzfass gelagert. | *The wine is fermented on the grapes own, natural yeasts and is mostly stored in a large, old wooden cask. No additional sugars, enzymes, flavour enhancers, or specially cultured yeasts are added.*

- Nach ca. 1 ½ Jahren Reifung im Holzfass (2.000-12.000 l) wird der Wein an einem Fruchttag auf die Flasche gezogen. | *After 1 ½ years maturation in a wooden cask holding 2,000 to 12,000 litres the wine is bottled on a fruit day.*

Nikolaihof Wachau
Nikolaigasse 3 | A - 3512 Mautern | Wachau
T +43 (0) 2732-82901 | E wein@nikolaihof.at |www.nikolaihof.at

AT BIO-302
Aus kontrolliert biologisch-dynamischem Anbau