Nikolaihof
WACHAU

2019 Nikolaihof Ried Im Weingebirge
Grüner Veltliner Smaragd

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

Qualität | *Quality:* Qualitätswein, Smaragd | *Quality wine, Smaragd*
Rebsorte | *Grape variety:* Grüner Veltliner
Alkoholgehalt | *Alcohol:* 13,5 % vol. trocken | *dry*
Restzucker | *Residual Sugar:* 1,6 g/l
Säure | *Acidity:* 4,9 g/l
Anbaugebiet | *Wine region:* Wachau
Lagerfähigkeit | *Storage:* 25 Jahre + | *25 years +*
Trinktemperatur | *Drinking temperature*: 12° - 14°C
Ausbau | *Maturation: 3 ½* Jahre im großen Holzfass | *3 ½ years in a big, old oak cask*
Boden | *Soil:* Lehm, Löss, Paragneis | *Loam, loess, paragneiss rock*
Bitte dekantieren | *Please decant*
Prüfnummer | *Verification no.*: LN 2434423
EAN: 9005654009158



Beschreibung | ***Description***

Unser Veltliner-Smaragd reift für ca. 3½ Jahre im großen, alten Holzfass und ist in der Flasche Jahrzehnte lagerfähig. Er stammt aus dem Weingebirge, wohin sich der Hl. Severin vor über 1.500 Jahren zum Gebet zurückgezogen hat. | *Our Veltliner Smaragd matures for about 3 ½ years in a large, old oak casks and can age in the bottle for decades. It is grown in the "Weingebirge" where the Holy Severin has retreated for prayer more than 1,500 years ago.*

- 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. 3 ½ Jahre Reifung im Holzfass (2000-12.000 l) wird der Wein an einem Fruchttag auf die Flasche gezogen. | *After 3 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