# 1997 Nikolaihof Vinothek Severin Fass Riesling

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

Qualität | *Quality*: Qualitätswein | *Quality wine*
Rebsorte | *Grape variety*: Riesling
Alkoholgehalt | *Alcohol*: 13 % vol. trocken | *dry*
Restzucker | *Residual Sugar*: 1,1 g / l
Säure | *Acidity*: 6,7 g / l
Anbaugebiet | *Wine region*: Wachau
Lagerfähigkeit | *Storage*: 30 Jahre + | *30 years +*
Trinktemperatur | *Drinking temperature*: 12° - 14°C
Ausbau | *Maturation*: 25 Jahre im 3.000-Liter-Holzfass | *25 years in a 3,000-litre-oak cask*
Boden | *Soil*: Lehm, Löss, Paragneis | *Loam, loess, paragneiss rock*
Prüfnummer | *Inspection no.*: LN1539722
EAN: 9005654446724
Bitte dekantieren | *Please decant*

## Beschreibung | *Description*

- Nach 25 Jahren Reifezeit im 3.000-Liter Fass St. Severin wurde diese besondere Vinothek im Februar 2022 auf die Flasche gezogen. Straffheit und Dichte unterstreichen die vibrierende Eleganz dieses Rieslings Dichte unterstreichen die vibrierende Eleganz dieses Rieslings. | *This particular „Vinothek" was bottled in February 2022 after aging for 25 years in the St. Severin oak cask. Its firm structure and density underlinde this Riesling's vibrating elegance*

- 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 | *The wine is fermented on the grapes own, natural yeasts. No additional sugars, enzymes, flavour enhancers, or specially cultured yeasts are added.*




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