2002 Nikolaihof Vinothek 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*: 12,5 % vol. trocken | *dry*
Restzucker | *Residual Sugar*: 4 g / l
Säure | *Acidity*: 6,2 g / l
Anbaugebiet | *Wine region*: Wachau
Lagerfähigkeit | *Storage*: 20 Jahre + | *20 years +*
Trinktemperatur | *Drinking temperature*: 12° - 14°C
Ausbau | *Maturation*: 16 Jahre im 3.500-Liter-Holzfass | *16 years in a 3,500-litre-oak cask*
Boden | *Soil*: Lehm, Löss, Paragneis | *Loam, loess, paragneiss rock*
Prüfnummer | *Inspection no.*: LN1161318
EAN: 9005654346727
Bitte dekantieren | *Please decant*

Beschreibung | *Description*

Seit jeher lagern wir den besten Teil unserer Ernte besonders lange im großen alten Eichenholzfass. Dieser Riesling ist nach 16 Jahren Lagerung zu einem vielschichtigen, herausragenden Wein mit leichtfüßiger Eleganz und ausgeprägter Persönlichkeit herangereift. | *The best parts of our harvest are stored particularly long in large old oak casks. This Riesling matured within 16 years into a refined, multifaceted, outstanding wine with light-footed elegance and distinct personality.*

- 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.*
- Nach fast 16 Jahren Reifung im 3.500-Liter-Holzfass auf der Feinhefe wurde der Wein an einem Fruchttag auf die Flaschegezogen. | *After almost 16 years of maturation in a wooden cask holding 3,500 litres the wine was 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