Nikolaihof
WACHAU

2013 Nikolaihof Baumpresse Ried Im Weingebirge
Grüner Veltliner

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

Qualität | *Quality:* Qualitätswein | *Quality wine*
Rebsorte | *Grape variety:* Grüner Veltliner
Alkoholgehalt | *Alcohol:* 12,5 % vol. trocken | *dry*
Restzucker | *Residual Sugar:* 3 g/l
Säure | *Acidity:* 5,3 g/l
Anbaugebiet | *Wine region:* Wachau
Lagerfähigkeit | *Storage:* 25 Jahre + | *25 years +*Trinktemperatur | *Drinking temperature:* 10° - 12°C
Ausbau | *Maturation:* Gefüllt nach 2 ½ Jahren im 2.000-l-Holzfass, Release 2018 | *Bottled after 2 ½ years in a 2,000-l-oak cask, released 2018*
Boden: | *Soil:* Lehm, Löss, Paragneis | *Loam, loess, paragneiss rock*
Bitte dekantieren | *Please decant*
Prüfnummer | *Inspection no.:* N11075/18
EAN: 9005654854420



Beschreibung | *Description*

Mit einem 12 Meter langen Pressbaum ist die 350 Jahre alte Baumpresse die größte noch existierende der Welt. Der sanfte Riese presst in einem über zehnstündigen Pressvorgang Trauben, die zu Weinen außergewöhnlichen Charakters heranreifen. | *With a 12-meter-long press beam, the 350-year-old wine press is the largest still existing in the world. The gentle giant presses the grapes for over ten hours, which then mature to wines of exceptional character.*

- 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