Nikolaihof
WACHAU

2014 Nikolaihof Nikolauswein (0,375 l)
Trockenbeerenauslese

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

Qualität | *Quality:* Prädikatswein
Rebsorte | *Grape variety:* Cuvée
Alkoholgehalt | *Alcohol:* 10 % vol. süß | *sweet*
Restzucker | *Residual Sugar:* 230 g/l
Säure | *Acidity:* 9 g/l
Anbaugebiet | *Wine region:* Wachau
Lagerfähigkeit | *Storage:* Jahrzehnte | *decades*
Trinktemperatur | *Drinking temperature:* 12° - 14°C
Ausbau | *Maturation:* 5 Jahre im kleinen Holzfass | *5 years in small oak cask*
Boden: | *Soil:* Verschiedene Nikolaihof-Lagen | *Various Nikolaihof vineyards*
Prüfnummer | *Inspection no.*: LN1706020



Beschreibung | ***Description***

Eine filigran-aromatische, harmonische Trockenbeerenauslese, gefüllt nach 5 Jahren im Holzfass. 70% Riesling, 20% Grüner Veltliner, verfeinert mit wenigen Beeren diverser anderer Sorten. | *A filigree-aromatic, harmonious Trockenbeerenauslese, bottled after 5 years in an old oak cask. 70% Riesling, 20% Grüner Veltliner, refined with a few grapes of other varieties.*

- 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, we are sowing different grasses, herbs and flowers. 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 ca. 5 Jahren Reifung im kleinen Holzfass wurde der Wein an einem Fruchttag auf die Flasche gezogen. | *After 5 years maturation in a small wooden cask 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

demeter

AT BIO-302
Aus kontrolliert biologisch-dynamischem Anbau