



Feinburgunder Smaragd Chardonnay Nikolaihof Wachau, Østrig

Wachau ligger 65 km vest for Wien og er nok Østrigs bedst kendte vindistrikt. Grüner Veltliner er den traditionelle Wachau drue, og den skaber meget livlige og behagelige vine. Der laves også fremragende vine på Riesling og Chardonnay druerne. Vinhuset Nikolaihof er det ældste østrigske vinbrug. Det blev bygget på ruinerne af et gammelt romersk fort og stod færdigt i året 985. Ejendommen har været et politisk og religiøst samlingspunkt i århundreder. De nuværende ejere – Nikolaus og Christine Saahs – har bevaret alle de gamle traditioner inden for vinavl og -fremstilling. Deres vine, på eks. Grüner Veltliner og Riesling, er af meget høj international kvalitet.

Jordbunden er stenet med granit og skifer. Markerne ligger i terrasser som hælder ned over jordområder, der er lidt lettere med sand og løse aflejringer. Området ligger i et "fjordklima", hvilket betyder, at der er store svingninger mellem dag- og nattemperaturerne. Dette og det specielle mikroklima begunstiger den unikke Nikolaihof bouquet.

Nikolaihof dyrker hovedsageligt Riesling og Grüner Veltliner druesorterne (90%). Derudover dyrkes også Weissburgunder (Pinot Blanc), Malvasia, Neuburger og Feinburgunder (Chardonnay). Druerne håndplukkes naturligvis og modnes i store egetræsfade.

Siden starten af 80'erne har man dyrket vin efter organiske og biodynamiske principper. Nikolaihof var blandt pionererne indenfor biodynamisk vindyrkning, og var allerede i gang, da kendte producenter i Bourgogne begyndte at eksperimentere med dette. Det er derfor ikke nogen tilfældighed, at der blandt verdens bedste vinproducenter er en enorm stor respekt for Nikolaihof's engagement i planteavl. I starten af 90'erne har vinene fået anbefalinger fra østrigske organisationer, der er forkæmpere for organisk og biodynamisk land- og vinbrug. Hos Nikolaihof bruges der således hverken herbicider, pesticider, vandopløselig gødning eller andre kunstige insekt- og ukrudtbekæmpelsesmidler. Ud over at følge disse økologiske principper, studerer man også månens faser for at kunne fastlægge det bedste tidspunkt at plante vinstokkene på. Og det bedste tidspunkt for, hvornår vinen skal tappes. Nogle af vinstokkene er 50 år gamle og producerer således ikke så mange druer som de noget yngre vinstokke. De har derimod stærke og dybe rødder, hvilket giver vine af meget høj kvalitet. Dette samt beskæringen af stokkene og udtyndingen i druerne giver den karakteristiske smag i Nikolaihof's vine.

Til at lette forståelsen af etiketterne bør det nævnes, at Nikolaihof er medlem af en organisation i Wachau der benytter sig af et system der minder om det tyske prædikat. Principielt kan man derfor sidestille Federspeil med den tyske Kabinett samt Smaragd med en mellemting mellem Spätlese og Auslese. Afgørende for, i hvilken kategori man placerer sine vine, er altså druens oeschlevægt (sukkerindhold). Alle Nikolaihof's vine er dog knastørre.

Nikolaihof har også egen restaurant i ejendommen. Her serveres organiske og biodynamiske retter, hvoraf de fleste af ingredienserne kommer fra Nikolaihof selv. I restauranten er det desuden også muligt at smage de 18 vine, som dette skønne vinhus fremstiller.

Feinburgunder Smaragd Chardonnay

Chardonnay har været dyrket i Østrig siden starten af 1800-tallet. Det lokale synonym for Chardonnay i Wachau-regionen er Feinburgunder. Denne Chardonnay i Smaragd-kvaliteten er husets bedste. Vinen er tør og intens med god aroma af citrus og andre eksotiske frugter. Smagen er rig og mineralsk med en god tør afslutning.



Fakta:

Område / Land:
Wachau, Østrig

Druesorter:
Feinburgunder (Chardonnay)

Lagring:
6 måneder på store egetræsfade

Anbefales til:
Aperitif eller til lette retter med fisk eller lyst kød

