# Nikolaihof - Steiner Hund Riesling - 2017 - blanc



Le terroir du Steiner Hund, situé sur l'autre rive du Danube, occupe un coteau très escarpé aux sols extrêmement minces : passée une fine couche d'humus, la vigne s'immisce dans la roche primaire très ancienne, un granit riche en micas, qui semble aujourd'hui avoir littéralement « sculpté » le vin.

Comme toujours chez les Saahs, on a su prendre son temps et laisser faire la nature, une fois les raisins entrés dans les caves. Ici, on sait bien que si le fruit est parfaitement sain, gorgé de l'énergie du sol et du ciel, alors on peut lui faire confiance, il en ressortira un grand vin. Nul besoin d'artifices de vinification avec une telle matière première. Après un pressurage lent et délicat, ce Riesling a passé plus de quatre ans et demi à tranquillement se patiner dans un vieux et grand foudre.

Au premier nez, silex frotté, fragrances oléagineuses, expressions de pierres chauffées ouvrent une partition d'une grande complexité. D'abord résolument minéral, le bouquet bascule bientôt vers des notes florales intenses et charmeuses, autour des fleurs blanches, du genêt, d'un champ de fleurs mellifères. Le jus est étonnamment disert et sans cesse à la relance. Les zestes d'agrumes précèdent des notes fumées et des évocations de plantes à tisane. C'est tonique et sensuel à la fois. La poire et la pêche blanche s'invitent dans la danse. Des arômes puissamment évocateurs rappellent une dense forêt de pins balayée par la brise. On pense aussi à la fraîcheur de l'eucalyptus et à des plantes aromatiques, entre thym, sauge et romarin.

La bouche est juteuse. La texture fondante est zébrée de notes miellées subtilement mentholées. Le miel d'acacia et le sucre d'orge inondent des papilles en émoi. Par la suite, on se délecte d'un jus éclatant de fraicheur acidulée, autour de saveurs d'orange et de citron. Le milieu de bouche invite quelques nuances minérales d'ardoise ainsi que la réglisse. Elles enserrent de lumineuses expressions de miellat et d'épices douces. La longueur de ce Steiner Hund est impressionnante.

Il ne faut pas être devin pour affirmer que ce Riesling Steiner Hund 2017 sera encore plus grand dans trois ou cinq ans. Aujourd'hui, on pourra néanmoins déjà l'accorder avec un ceviche de daurade au citron vert. Plus tard, optez pour un risotto crémeux aux asperges, des travers de porc marinés aux cinq parfums ou une lotte à la Thaï. Une réussite spectaculaire.

**© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés**

# Nikolaihof - Steiner Hund Riesling - 2017 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Or clair, léger reflet vert

**Nez :** Complexe, tonique et sensuel : silex frotté, fragrances oléagineuses, pierres chauffées, fleurs blanches, genêt, champ de fleurs mellifères, zestes d'agrumes, plantes à tisane, poire, pêche blanche, dense forêt de pins, eucalyptus, thym, sauge, romarin.

**Bouche :** Juteuse, texture fondante, notes miellées subtilement mentholées, fraicheur acidulée (orange, citron), quelques prégnantes notes d'ardoise, de réglisse, expressions lumineuses de miellat et d'épices douces. Finale à la longueur impressionnante.

**Accords mets-vins :** Un ceviche de daurade au citron vert. Plus tard, optez pour un risotto crémeux aux asperges, des travers de porc marinés aux cinq parfums ou une lotte à la Thaï.

## Conseils de service

**À consommer :**
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

**Température de service :** 10 à 11°

**Ouverture :** Aération d'une à deux heures en bouteille ou carafage

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Niederosterreich

**Cépage :** Riesling

**Alcool :** 12.5°

**Culture :** Biologique et biodynamique