

Weingut Heinz Nikolai

Wer in Edelmetall investieren möchte, liegt mit dem hochdekorierten Weingut Nikolai genau richtig: 7 x unter den Top 5 der Landessieger, darunter ein erster Platz. Sensationell! Das finden auch die Lufthansa First Class und die Mercure-Hotelkette, die Nikolai-Weine ins Programm genommen haben. Für die Qualität koordiniert Frank Nikolai in Erbach die Pheromon-Konfusionsmethode, legt manchen Rieslingen beim Vergären 10% ganze Trauben in den Tank (Aromenausbeute!) und hat in eine Aromen bewahrende Abfüllanlage investiert. Nebenbei moderiert er charmant virtuelle Weinproben. Er selbst sagt: „Qualität setzt sich eben durch. Bei uns zieht die ganze Familie an einem Strang und meine Frau hält mir den Rücken frei.“ Wertanlage mit Herz!

SA
AE
E
PREIS
TRÄ
GER

16

GOLD

27

SILBER



10 - 18 HA

KURZGEFASST

- 16 ha Anbaufläche
- Weinbautradition seit 1824
- 6. Staatsehrenpreis
- Riesling, Spätburgunder, Sauvignon blanc, Goldmuskateller, Weißburgunder
- Landessieger 2020: 1. Platz Riesling halbtrocken, Plätze 2, 4 und 5 Riesling trocken, 5. Platz Riesling fruchtig, Plätze 2 und 4 Sekt b.A.

TIPP

Adventskulinarium (reservieren)
28. + 29.11. sowie 5. + 6.12.,
virtuelle Weinproben auch als
Firmenevent

KAUFEMPFEHLUNG

2019er Erbacher Steinmorgen
Riesling ALTE REBEN feinherb
Landessieger Kategorie Riesling
halbtrocken, 8,50 € (0,75l)

WEINGUT HEINZ NIKOLAI GBR FRANK & KATHARINA NIKOLAI

Ringstraße 16
65346 Eltville-Erbach
Tel. 06123 62708
weingut@heinz-nikolai.de
www.heinz-nikolai.de

BERND FUSSY
Online-Weinhändler
www.traditional-wine.de



INTERVIEW MIT

BERND FUSSY

Sie handeln mit Raritäten, was verbindet Sie mit Weingut Nikolai?

Bernd Fussy: Ich bin seit 20 Jahren begeisterter Weinsammler und habe auf einer Tour durch den Rheingau das Weingut von Frank Nikolai entdeckt. Schon damals war ich beeindruckt von der Klarheit, Typizität und Präzision seiner Weine. Beruflich bewegen wir uns ja primär im Bereich der raren Sammlerweine und bedienen den globalen Markt. Zudem importieren wir Spitzenweine aus Italien, Frankreich und Österreich. Mit Katharina und Frank Nikolai machen wir zum Beispiel für die gehobene Frankfurter Gastronomie eine Exklusivabfüllung, die jedes Jahr aufs Neue ein besonderes Erlebnis darstellt.

Worin besteht das Erlebnis?

Bernd Fussy: Frank Nikolai hat für den aktuellen Wein mit einer superlangsamen Spontanvergärung und einer zeitweisen Zugabe von ganzen Trauben experimentiert. Diese Experimentierfreude ist genauso typisch für das Weingut wie Bodenständigkeit bei gleichzeitiger Detailversessenheit. Das findet man so bei anderen Betrieben nicht.

Welcher Weintyp sind Sie?

Bernd Fussy: Meine Weinheimat liegt ursprünglich im Bordeaux, weshalb ich die Entwicklung bei Nikolai-Rotweinen mit Spannung verfolge. Generell bevorzuge ich mineralische, klare Weine. Auf Blindverkostungen in Deutschland, Italien, Österreich und der Schweiz präsentiere ich mit großem Vergnügen Nikolai-Weine wie Filetstück oder Primus Maximus, weil diese sich immer wieder hervorragend gegen Erzeugnisse anderer namhafter Weingüter behaupten. Und das bei einem Preis-Genuss-Verhältnis, das im internationalen Vergleich geradezu spektakulär ist.

Welche Anlagestrategie verfolgen Sie persönlich in puncto Wein?

Bernd Fussy: Auf der einen Seite investiere ich natürlich in ausgesuchte hochpreisige Weine als Anlagegut. Andererseits findet sich in meinem Keller eine feine Auswahl von Genussweinen, die man auch einfach mal so öffnen und mit Freunden teilen kann.