

# Weingut Nik Weis, Schiefer Riesling, Mosel

## Mosel

Moselfloden udspringer i Frankrig og løber på sin vej igennem Luxemburg, inden den kommer til Tyskland. Ved den gamle romerby Trier løber de to bifloder Saar og Ruwer sammen med Mosel. Den skiferholdige jord giver lette og lyse vine med karakter af flint.

## Weingut Nik Weis

Allerede fra en tidlig alder lå det i kortene, at Nik Weis skulle følge i forfædrenes fodspor som vinbonde. Weis-familien har dyrket vin i Mosel i mere end 200 år, men vingården St. Urbans-Hof blev først etableret i 1947. Det er herfra Nik Weis og hans dedikerede medarbejdere udøver deres magi og fremstiller vine på allerhøjeste niveau. Nik Weis har været involveret i alle aspekter af vinproduktion fra barnsben og studerede siden hen vinavl og ønologi på det verdensberømte universitet Geisenheim. Hjemvendt fik han mulighed for at implementere sine egne produktionsfilosofier, inden han overtog vingården i 2003. Siden er det gået stærkt. Både hvad angår udvidelse af markarealerne og hans internationale anerkendelse. Nik Weis arbejder stort set kun med Rieslingdruen og har tilsluttet sig det credo, der synes at gælde blandt de fleste topproducenter i Europa: terroir-tænkning og minimal menneskelig intervention.

## Vinen

Nik Weis' Schiefer Riesling kan med rette betegnes som et best-buy. Vinen kommer fra nogle af Niks besiddelser ved Piesporter Goldtröpfchen i Mosel og Ockfener Bockstein i Saar. Vinstokkene, der er mellem 40 og 60 år gamle, vokser således i blå- og rødschifer og bliver dermed en glimrende eksponent og bebuder for Mosels indsmigrende og spændstige mineralitet. Druerne til Schiefer Riesling håndhøstes så skånsomt som muligt og bringes til vineriet, hvor de presse blidt. Mosten hviler ved lave temperaturer, inden fermenteringen igangsættes udelukkende ved druernes naturligt forekommende gærceller. Dette valg er selvsagt for at bibeholde mest mulig af selve markernes unikke karakter og egentlige DNA. Vinen lagres herefter med sit bundfald for at udvikle aroma- og smagskarakterer. Schiefer Riesling er imødekommende med noter af grønne æbler og citrusfrugter. I både duft er smag er der tillige en forfinet, underlæggende mineralitet og frugtsyre, der giver retning og struktur til det imponerende helhedsbillede. Det er en vin, hvor den ene slurk kalder på den næste.

Vinifikation:	Gæring i rustfri, temperaturregulerede ståltanke. Kort lagring med sit bundfald inden aftapning.	
Smagenoter:	Imødekommende noter af grønne æbler, citrusfrugter og en forfinet, underliggende mineralitet og frugtsyre, der giver retning og struktur til det imponerende helhedsbillede.	
Anbefales til:	Fed fisk, Stærk krydret mad, Skaldyr, Flødebaserede retter, Asiatisk mad	
Rating:		
2021	Stuart Pigott	90 Point
2022	James Suckling	91 Point



## Fakta

Årgang	2019
Varenr.:	1020899
Område:	Tyskland, Mosel-Saar-Ruwer, Mosel
Drue:	Riesling
Alkohol:	11.5 %
Potentiale:	Op til 10 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Dyrkning:	Sustainable
Web:	<a href="http://www.nikweis.com">www.nikweis.com</a>