

Weingut Nik Weis, Pinot Noir, 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 top-producenter i Europa: terroir-tænkning og minimal menneskelig intervention.

Vinen

Stærkt inspireret af de famøse rødvine fra Bourgogne har den dedikerede vinmager Nik Weis påbegyndt et nyt eventyr. Denne gang udi dyrkningen af Pinot Noir. Den elegante, og dog polstrede rødvin er bestemt en vin, der er værd at stifte bekendtskab med og som endnu engang bekræfter husets eminente håndværk og kvalitet. Selvom Mosel ikke er kendt for sin rødvinsproduktion, så har området historisk set produceret en række forskellige blå druer, men fra 1933-1986 var al rødvinsproduktion i Mosel forbudt. De blå druer var dømt ude, vinstokkene revet op med rode.

For en ny generation af vinmagere har dette skabt en helt særlig mulighed for at starte en rødvinsproduktion, helt fri af gamle traditioner. Vinmarken, som Nik Weis har erhvervet, er således en af de første rødvinsparceller, der allerede i 1986 blev beplantet med Pinot Noir. Her ved siden af den berømte vinmark Wiltinger Schlangengraben er vækstbetingelserne ideelle for den ømskindede drue. Jordbunden er rig på alluviale aflejringer og rød skifer, mens den sydvestvendte eksponering sikrer optimal varme og sollys, der er nødvendig for druens modning og smagsrigdom. Druerne håndhøstes og gærer herefter med vildgær og daglige nedskubninger af "hatten" – dvs. den mængde af drueskaller, der samler sig i toppen af gæringskarrene. Efter gæring lagres vinen i franske egetræsfade i 18 måneder, hvor den undergår malolaktisk gæring. Vinen er ikke filtreret.

Stilen i Nik Weis' Pinot Noir er til den mørke side, om end vinen demonstrerer druens karakteristiske elegance og lethed. I næsen byder vinen på en vifte af de klassiske Pinot Noir-romaer med røde bær, fine florale nuancer og vilde krydderurter. Smagen er struktureret af modne tanniner med krydrede noter, kirsebær og hindbær og fine mineralske undertoner. En vin med velourblød tekstur, harmonisk krop og smukt afrundede kanter.

Vinifikation:

Gæring med daglige nedskubninger af 'hatten' med efterfølgende lagring i franske egefade i 18 måneder.

Smagenoter:

Vinen byder på en vifte af de klassiske Pinot Noir-romaer med røde bær, fine florale nuancer og vilde krydderurter. Smagen er struktureret med velourblød tekstur.



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1021277
Område:	Tyskland, Mosel-Saar-Ruwer, Mosel
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Op til 5 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.nikweis.com

Anbefales til:

Lyst fjerkræ, Mørkt fjerkræ, Kalv, Okse, Gris
