

## 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

Den stejle, hesteskoformede Goldtröpfchen-mark ved landsbyen Piesport har været respekteret siden de ekspansionslystne romere plantede de første vinstokke i det 3. århundrede. Med et eksponeringsmæssigt spænd fra sydvest til sydøst og en jordbund, der hovedsageligt er dækket af blå skiffer, er denne mark formentlig en af de smukkeste beliggende i verden. De, der har stået på toppen af marken og skuet ud over den glinsende Mosel-flod, vil givetvis nikke anerkendende til påstanden. Nik Weis besidder to smalle striber på den oprindelige del Goldtröpfchen-marken. Vinstokkene på enkelte af disse parceller er i dag op imod 135 år gamle. Størrelserne på de høstede druer er derfor ikke prangende, men hvad de end mangler i størrelse, henter de til gengæld hjem i form af høj koncentration og aromatisk kompleksitet. Dette er tilfældet, hvad enten de er til brug i hans tørre GG-vine eller i de sødere stile som f.eks. Kabinett, Spätlese eller Auslese. Nik Weis' Goldtröpfchen GG er i sandhed en high-end Riesling hentet fra den allerøverste hylde. Vinen har en forfriskende karakter med nuancer af modne tropiske gule frugter, solbær og citrusnoter. Disse understøttes af krydrede, urteagtige noter og en nærmest røget og salt mineralitet, som igen rammes mesterligt ind af en syre så skarp og præcist som en laserstråle. I sin tidlige ungdom er vinen næsten som en knyttet næve, men for den tålmodige vil der utvivlsomt være en udsøgt smagsoplevelse i vente på sigt.

Vinifikation:

Gæring i rustfri, temperaturregulerede ståltanke. Lagring i omkring ni måneder med sit bundfald inden aftapning.

Smagenoter:

High-end Riesling hentet fra den allerøverste hylde. Vinen har en forfriskende karakter, en nærmest salt mineralitet, som rammes mesterligt ind af en syre så præcist som en laserstråle.

Anbefales til:

Fed fisk, Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Sushi, Skaldyr, Mager fisk, Asiatisk mad, Østers

Rating:

2019

*Parkers Wine Advocate*

*94 Point*

2019

*Jyllands-Posten*

*94 Point*



## Fakta

Årgang	2019
Varenr.:	1021865
Område:	Tyskland, Mosel-Saar-Ruwer, Mosel
Drue:	Riesling
Alkohol:	12.5 %
Potentiale:	Op til 25 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Kraftig og intens
Dyrkning:	Sustainable
Web:	<a href="http://www.nikweis.com">www.nikweis.com</a>

