

## 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

Grosses Gewächs-vine, eller blot GG i daglig tale, er toppen af isbjerget blandt de tyske vine. De er at sammenligne med Bourgognes Grand Cru-marker. En af disse er den stejle Bockstein-mark, med hældningsgrader op mod svimlende 80%. Marken ligger nær landsbyen Ockfen med en sydvestvendt eksponering i forhold til Saar-floden. Den efterhånden omfattende mark, der er dækket af grå Devon-skiffer, er generelt anerkendt som en af Mosels absolut bedste. Nik Weis besidder i alt 10 ha af marken på det, han betegner som den konvekse del. Det er den han selv kalder for den originale del af Bockstein, inden reformer i 1971 gjorde det muligt at udvide det samlede markareal til de i dag knap 59 ha. Niks far, Hermann, begyndte at 1970'erne at producere tørre vine fra denne mark, på et tidspunkt for søde Mosel-vine stadig var a la mode. Denne tradition har Nik videreført og perfektioneret, og resultatet af hans Bockstein GG er en yderst kompleks sag med røgede og mineralske karakterer, underliggende krydderier, men først og fremmest super spændstig Riesling frugt med et væld af citrusnoter. En klassevin, der har udsigt til et langt og godt liv. Generelt for GG-klassen gælder det, at tålmodighed belønnes.

Vinifikation:	Gæring i rustfri, temperaturregulerede ståltanke. Lagring i omkring ni måneder med sit bundfald inden aftapning.	
Smagenoter:	Yderst kompleks sag med røgede og mineralske noter, underliggende krydderier og super spændstig Riesling-frugt med fine citrusnoter. En klassevin med udsigt til et langt liv.	
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Vegetariske retter, Sushi, Skaldyr, Mager fisk, Asiatisk mad, Østers	
Rating:		
2017	Yves Beck	98 Point
2018	Din Vin Guide	93 Point
2019	<i>James Suckling</i>	<i>94 Point</i>
2020	Jyllands-Posten	93 Point
2021	Jyllands-Posten	94 Point



## Fakta

Årgang	2019
Varenr.:	1023943
Område:	Tyskland, Mosel-Saar-Ruwer, Mosel
Drue:	Riesling
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Op til 25 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Kraftig og intens
Dyrkning:	Sustainable
Web:	<a href="http://www.nikweis.com">www.nikweis.com</a>