Nik Weis, Sekt, Cuvée Clara Brut - Métode Traditionelle, 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 Riesling-druen og har tilsluttet sig det credo, der synes at gælde blandt de fleste top-producenter i Europa: terroir-tænkning og minimal menneskelig intervention.

Vinen

Nik Weis oplevede igennem en årrække en stigende efterspørgsel på mousserende kvalitetsvin fra Tyskland, og i 2018 kunne han ikke længe modstå fristelsen og lancerede sin helt egen sekt. Vinen er opkaldt efter hans datter Clara. Den er efterstillet på Champagnedruerne Chardonnay og Pinot Noir, tilsat et Mosel-tvist i form af Riesling, der blot synes at løfte vinens forfriskende væsen. De respektive druer gærer ved hjælp af naturgær, og lagrer efterfølgende i 1.000 liter egefade, de traditionelle Fuder, og andengærer i flasken som Champagne. Efter 20 måneder degorgeres vinen, og forlader Nik Weis' kælder med et restsukkerindhold på 8 g, svarende til Champagnekategorien Brut.

I glasset fremstår vinen gylden og fin, og i duften synes de fornemste dyder fra Riesling-druen at vise sig fra sin mest indsmigrende side. I smagen er boblerne raffinerede og fint integreret i selve vinen, der er domineret af mundvandsfremkaldende Mosel-frugt. Noter af grønne æbler og pærer, munder ud i en lang, forfriskende finish. Hvem siger, at det kun er Champagne der kan fremstille stor mousserende vin.

Vinifikation:	Gæring ved naturgær og lagring i 1000 liter egetræsfade. Efterfølgende anden gæring på flaske.
Smagenoter:	Imponerende frisk sekt med elegante og raffinerede bobler og en dejlig længde. Vinen er skabt af en af Mosels helt store stjerner Nik Weis.
Anbefales til:	Mad med citrus, Sushi, Nordisk køkken, Østers

Fakta

Årgang	
Varenr.:	1025931
Område:	Tyskland, Mosel-Saar-Ruwer , Mosel
Drue:	Chardonnay, Pinot Noir and Riesling
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Op til 5 år fra degorgeringstidspunktet.
Web:	www.nikweis.com