

Weingut Nik Weis, 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 skifferholdige 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

Nik Weis' Mosel Riesling er fremstillet af druer fra en syv hektar stor mark, der ligger lige bagved familievingården St. Urbans-Hof. De ældste vinstokke på marken blev plantet i 1949, inden selv vineriet var helt færdigbygget. Aldersmæssigt er vinstokkenes er i dag mellem 40 og 70 år, og netop den høje alder er en af årsagerne til den færdige vins eminente kvalitet og dybde. Gamle vinstokke har jo et dybere rodnet, og kan derfor hente vand og næring længere nede i jordbunden. Dernæst er de knap så vitale, hvorfor høstudbyttet er mindre. Til gengæld er druerne langt mere koncentrerede og komplekse. Alle druerne håndhøstes så skånsomt som muligt, og bringes til vineriet hvor de presse blidt. Mosten hviler ved lave temperaturer, inden fermenteringen igangsættes udelukkende ved druerne naturligt forekommende gærceller. Dette valg er selvsagt for at bibeholde mest mulig af selve markens unikke karakter og egentlige DNA. Vinen lagres herefter med sit bundfald for at udvikle aroma- og smagskarakterer. Mosel Riesling er vinduet mod Nik Weis verden og filosofi. En såkaldt "gutswein", der indkapsler selve essensen af Mosel-vin. Rank, mineralsk og skifferholdig struktur, der opvejes og afbalanceres af en forfinet og imødekomende frugtsødme. En mesterligt afstemt vin med mangfoldige anvendelsesmuligheder.

Vinifikation:

Gæring i rustfri, temperaturregulerede ståltanke. Kort lagring med sit bundfald inden aftapning.

Smagenoter:

Rank, mineralsk og skifferholdig struktur, der afbalanceres af en forfinet og imødekomende frugtsødme. En mesterligt afstemt vin med mangfoldige anvendelsesmuligheder.

Anbefales til:

Fed fisk, Stærk krydret mad, Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Sushi, Skaldyr, Flødebaserede retter, Mager fisk, Asiatisk mad

Rating:

2022

James Suckling

92 Point



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1019953
Område:	Tyskland, Mosel-Saar-Ruwer, Mosel
Drue:	Riesling
Alkohol:	12 %
Potentiale:	Op til 10 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Dyrkning:	Sustainable
Web:	www.nikweis.com