Weingut Nik Weis, Riesling, Bockstein Kabinett, Black Label, 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

Den stejle Bockstein-mark ved Saar, en biflod til Mosel, opnår hældningsgrader op imod svimlende 80%. Marken ligger nær landsbyen Ockfen med en syd-vestvendt eksponering i forhold til Saar-floden. Den efterhånden omfattende mark, der er dækket af grå Devon-skiffer, er generelt anerkendt som én af Mosels absolut bedste. Nik Weis besidder i alt 10 ha af marken på det, han betegner som den konvekse del. Det er den del, han også 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. Bockstein Kabinett – Black Label er en ballerina, der alkoholmæssigt balancerer omkring 9% alt efter årgang. Nik Weis' demonstrer ganske excellent hvad Kabinett-klassen bør dække over. Lette og elegante vine med syre og sødme, her med et restsukkerindhold omkring 40g/l og et syreindhold på 7-8-stykker. Hemmeligheden består naturligvis i at håndhøste drueklaserne, når de besidder – hvad Nik betegner som – "fysiologisk modenhed": Det stadium, hvor druerne ikke viser tegn på overmodenhed, men har udviklet harmoniske aromastoffer og en kompleks syrestruktur. Vinens naturlige sødme integreres i yndefulde lag af gule frugter, citrus og hyldeblomst med underliggende mineralske noter. Den vil finde matchende ledsagere i f.eks. det krydrede indiske eller asiatiske køkken, men den fungerer også glimrende på helt egne præmisser.

Vinifikation:	Gæring i rustfri, temperaturregulerede ståltanke. Lagring dels i 1.000 liter egefade, dels i rustfri ståltanke.
Smagenoter:	Vinens naturlige sødme integreres i yndefulde lag af gule frugter, citrus og hyldeblomst med underliggende mineralske noter.
Anbefales til:	Dessert, Ost, Stærk krydret mad, Asiatisk mad, Foie Gras, Indisk mad

Rating:

2016	Fallstaff	93 Point
2017	Jancis Robinson	17,5 Point
2017	Wine Spectator	93 Point
2022	James Suckling	95 Point

Fakta

Årgang	2021
Varenr.:	1024703
Område:	Tyskland, Mosel-Saar-Ruwer , Mosel
Drue:	Riesling
Alkohol:	9.5 %
Potentiale:	Op til 10 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Dyrkning:	Sustainable
Web:	www.nikweis.com