



# NIK WEIS

## ST. URBANS-HOF



### BOCKSTEIN BRUT

#### HIGHLIGHTS

- Eine der besten Weinbergslagen der Welt  
→ Herkunft einer der teuersten (Weiß)Weine  
Im frühen 20. Jahrhundert
- Beste Wachstumsbedingungen für einen  
authentischen, rassig-eleganten Winzersekt
- Wiederaufnahme der erfolgreichen Sektproduktion  
traditionellem Verfahren seit dem Jahrgang 2015.

#### DATEN

REBSORTE	100 % Riesling
JAHRGANG	2016
ERZIEHUNG	Einzelpfahlerziehung
REBALTER	40-60 Jahre
AUSBAU	spontan vergoren, im Edelstahltank und für 24 Monate im traditionellem Flaschengärungsverfahren ausgebaut.
TRINKTEMPERATUR	8°C
ALKOHOL	12 % VOL.

#### DIE WEINLAGE

In einem Talaufläufer der Saar gelegen, ist der Ockfener Bockstein eine steile Süd-Südwestlage, die durch keinen Schatten anderer Berge um die volle Anzahl an Sonnenstunden gebracht wird. Der Boden besteht zum größten Teil aus einem groben, geröllartigen Devonschiefer. Weil sich auf dem Bergrücken ein Wald befindet, ist die Wasserführung im Bockstein extrem gut. Der Ockfener Bockstein setzt sich heute „S-förmig“ aus einem konvexen und konkaven Teil zusammen, zwischen denen bis zur Lagenreform noch streng unterschieden wurde. Der Großteil unseres 10 ha großen Besitzes befindet sich im konvexen Originalbereich des Bocksteins, in dem früher bereits mit die teuersten und berühmtesten Saarweine wuchsen. Diese Filetstücke namens „Zickelgarten“, „Neuwies“ oder „oberster Bockstein“ sind seit Jahrhunderten die eindeutigen Spitzenparzellen der Steillage und transportieren das einzigartige Terroir besonders intensiv. Weine aus dem Ockfener Bockstein zeichnen ein rauchig-mineralischer Charakter und eine feine Würze aus. Sie sind die wohl markantesten und geschliffensten Rieslinge unseres Weingutes.

#### DER SEKT

Die Trauben für den Bockstein Brut wurden bei perfekter Gesundheit und physiologischer Reife aus den kühlest Parzellen zu einem früheren Zeitpunkt der Lese von Hand geerntet und bei geringem Druck abgepresst. Die Vergärung erfolgte spontan im Moselfuderfass, ehe der Grundwein dann in Flaschen gefüllt wurde und die zweite Gärung im traditionellen Verfahren von Statten ging. Im Anschluss lag der fertige Sekt 24 Monate auf der Feinhefe, was ihm Körper, Schmelz und eine komplexe Aromatik verlieh.

Bereits in der Nase machen sich die lagentypischen Aromen von Zitrusfrüchten, Holunder, Flieder, Kamille und Maikräutern bemerkbar. Begleitet von der rauchigen und fruchtig-würzigen Aromatik der Spontangärung betört der Lagensekt durch eine sehr feine Perlage, die auf der Zunge tänzelt. Am Gaumen zeigt sich Bockstein Brut aufgrund der stabilen Säure sehr elegant und animierend. Gleichzeitig verschmelzen die Aromen der Lage mit denen der Flaschenreife, sodass sich zu dem würzig-floralen Bouquet zarte Anklänge von Brioche, Nüssen und frisch gemahlene Gewürzen gesellen. Das lange Hefelager sorgte zudem für einen vollmundigen Körper, der perfekt von der eleganten Säurestruktur getragen wird.

#### ÜBER DAS WEINGUT

Das Rieslingweingut Nik Weis – St. Urbans-Hof in Leiwen an der Mosel wird in der dritten Generation von Nik Weis und seiner Familie geführt. Seit dem Jahr 2000 ist das Weingut Mitglied im renommierten Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Die ca. 45 ha Weinberge erstrecken sich über rund 60 km entlang der Flüsse Mosel und Saar und werden auf traditionelle Weise im Einklang mit der Natur bewirtschaftet. Von den prestigeträchtigen Einzellagen, in denen Rieslinge von Weltrang wachsen, sind fünf als VDP.Grosse Lage klassifiziert. Die Weine werden ausschließlich mit natürlichen Hefen vergoren.

