



NIK WEIS

ST. URBANS-HOF



BOCKSTEIN AUSLESE

HIGHLIGHTS/RATINGS

- Eine der besten Weinbergslagen der Welt
→ Herkunft einer der teuersten (Weiß)Weine
Im frühen 20. Jahrhundert
- Gewachsen in Parzellen des Original-Bocksteins

Robert Parker:	94+ RP (JG 2017)
Gault&Millau:	94 P. (JG 2016)
Vinum Weinguide:	93 P. (JG 2018)
Falstaff:	93 P. (JG 2016, 2017)

DATEN

REBSORTE	100 % Riesling
JAHRGANG	2018
ERZIEHUNG	Einzelreiferziehung
REBALTER	40-60 Jahre
AUSBAU	spontan vergoren, im Edelstahltank und Moselfuder ausgebaut
TRINKTEMPERATUR	8°C
ALKOHOL	8,5 % VOL.

DIE WEINLAGE

In einem Talausläufer 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 WEIN

Eine glasklare, brillante und strahlende Auslese mit einer vollreifen und doch rassigen Frucht, die auf eine feine Botrytiswürze und rauchige Mineralität trifft. Trotz ihres jungen Alters präsentiert sich die Auslese sehr offen und zugänglich. Das komplexe Aromenspektrum überzeugt vor allem durch sein feingliedriges Geschmacksbild und den langen Nachhall. Frucht, Süße, Mineralität, Säure und Struktur sind bereits jetzt in einer wiegenden Balance. Ein Wein für die Ewigkeit, der sich jetzt zu reifem, halbfestem Schnittkäse wie Comté, Gouda oder Parmesan sowie zu einem milden Blauschimmelkäse wie Gorgonzola genießen lässt.

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.

