



NIK WEIS

ST. URBANS-HOF



BOCKSTEIN ‚Z‘ GG

HIGHLIGHTS

- Der Bockstein ist eine der besten Weinbergslagen der Welt → Herkunft der mit am teuersten Weine im frühen 20. Jahrhundert
- GG aus der Zickelgarten-Parzelle, die eines der Filetstücke des Original-Bocksteins ist
- Der parzellengenaue Ausbau ermöglicht eine noch extremere Spiegelung des Lagencharakters im Geschmack des Weines

DATEN

REBSORTE	100 % Riesling
JAHRGANG	2018
ERZIEHUNG	Einzelpflanzlerziehung
REBALTER	40-60 Jahre
AUSBAU	spontan vergoren, im Edelstahltank und Moselfuder ausgebaut
TRINKTEMPERATUR	8°C
ALKOHOL	13,5 % 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 1971 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

Bockstein Zickelgarten GG zeigt seine drahtige Kraft bereits in der Nase durch einen opulenten und exotischen Duft, dem sich rauchig-florale und ätherische Noten wie Weihrauch anschließen. Auf der Zunge drückt sich die exotische Art durch saftige Limetten- und Ananasanklänge aus, begleitet von Holunderblüten und Golden Delicious Äpfeln. Die pikante Säure bildet das Rückgrat des Weines, um welches sich ein dichtes Netz aus würziger Mineralität und feinen Kräuternoten legt. Ein monumentaler Riesling, dessen Vielschichtigkeit, Tiefe und vollmundiger Körper sich schier ins Unendliche entfalten und die über Jahrzehnte hinweg große Gaumenfreuden bereiten werden.

Hochwertige Speisen wie Jakobsmuscheln mit karamellisiertem Chicorée, gebratene Gänseleber, Rotbarbe mit mediterran gewürztem Ratatouille oder Indisches Curry eignen sich hervorragend als Partner für dieses GG, ganz zu schweigen von dem einzigartigen Gâteau „Sonnora“ des Dreisternekochs Helmut Thielges (pikantes Tartar vom Rinderfilet mit Kaviar auf knusprigen Kartoffelpuffer).

VDP.Grosses Gewächs (GG) steht für den trockenen Spitzenriesling aus einer VDP.Grossen Lage und obliegt strengsten Herstellungsvorschriften. Das Weingut Nik Weis – St. Urbans-Hof begann bereits in den 1970er Jahren, trockene Rieslinge auszubauen, als der Großteil der Moselwinzer noch ausschließlich Süßweine erzeugte. Ein wertvoller Erfahrungsschatz, der bis heute weiter angereichert wird. Um die bestmöglichen Wachstumsbedingungen im Weinberg zu schaffen und authentische Weine mit einer klaren Herkunftsgarantie im Geschmack zu erzeugen, setzen Nik Weis und sein Team radikal auf Handarbeit und eine besonders selektive Handlese, manchmal über mehrere Durchgänge hinweg. Nur völlig gesunde und vollreife Trauben mit einer hohen aromatischen Komplexität bilden die Grundlage für seine GGs. Die Weine vergären spontan im Edelstahltank und werden je nach Jahrgang im traditionellen Moselfuder (1000 l) ausgebaut. Eine späte Füllung im Sommer des darauffolgenden Jahres ermöglicht den Weinen ein langes Reifen und die nötige Zeit zur Geschmacksentfaltung.

