



BOCKSTEIN GG

HIGHLIGHTS/RATINGS

- Eine der besten Weinbergslagen der Welt
→ Herkunft der mit am teuersten Weine im frühen 20. Jahrhundert
- Gewachsen in den Filetstücken im Originalbereich des Bocksteins.

Vinum:	93 Pkte (JG 2019)
RParker:	94 Pkte (JG 2017,2019)
Gault&Millau:	92 P. (JG 2016, 2018)
Jancis Robinson:	17,5 P. (JG 2017, 2018)
James Suckling :	94 Pkte (JG 2019)

DATEN

REBSORTE	100 % Riesling
ERZIEHUNG	Einzelpfahlerziehung
REBALTER	40-60 Jahre
AUSBAU	spontan vergoren, im Edeltank und Moselfuder ausgebaut
TRINKTEMPERATUR	8°C
ALKOHOLGEHALT	ca.12,5% vol.

DIE WEINLAGE

In einem Talaufläuer 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

Bereits der Duft ist mit seiner rauchig-würzig-floralen Art ein eindeutiger Beweis für die Herkunft des Weines: Zitrusfrüchte, Holunder, Flieder, Veilchen und Melone treffen auf mineralische, teerig-aschige Noten und verschmelzen zu einem intensiven Eindruck, der sich am Gaumen weiter konzentrieren. Hier kommt die feste und straff gewobene Struktur des Rieslings und der Lage zum Vorschein, die in einer seidigen Eleganz und großer Finesse münden. Der lange Nachhall des Weins bietet ausreichend Platz für die Entfaltung der gesamten Dichte und Tiefe.

Speisen wie Steinbutt mit beurre blanc, Hummer mit scharfer Mayonnaise, Ceviche, Nierchen mit Pommery-Senfsauce oder Züricher Geschnetzeltes runden das Geschmackserlebnis ab.

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 Edeltank 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.

