



BOCKSTEIN SPÄTLESE

HIGHLIGHTS/RATINGS

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

Vinum:	93 Pkte (JG 2019)
Robert Parker:	94 Pkte (JG 2017, JG 2019)
Wine Spectator:	93 Pkte (JG 2017)
Falstaff:	93 Pkte (JG 2016, 2017)
Gault&Millau:	93 Pkte (JG 2016, 2017)

DATEN

REBSORTE	100 % Riesling
ERZIEHUNG	Einzelfahlerziehung
REBALTER	40-60 Jahre
AUSBAU	spontan vergoren, im Edelstahltank und Moselfuder ausgebaut
TRINKTEMPERATUR	8°C
ALKOHOLGEHALT	ca. 8,5% vol. (Jahrgangsabhängig)

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 WEIN

Spätlesen werden, wie der Name schon sagt, recht spät während der Weinernte gelesen, sodass die Trauben tendenziell voll- bis überreif sind und in Teilen eine leichte Botrytis aufweisen. Durch den warmen und trockenen Sommer erreichten die Beeren in den alten Weinbergen des Bocksteins eine ausgesprochen hohe Reife bei konstanter Wasserversorgung, was sich vor allem in der Geschmacksvielfalt des Weines bemerkbar macht. Neben den für den Bockstein bekannten floralen und würzigen Aromen gesellt sich in diesem ein besonders raffiniertes Potpourri von Gelb- und Steinfrüchten wie Birne, Golden Delicious Apfel, reifer Pfirsich und Aprikose dazu. Das Reifepotenzial dieses Weines ist schier unermesslich, sodass das Geschmacksbild mit zunehmenden Jahren an Lagerung immer komplexer und raffinierter wird, ohne an Finesse zu verlieren. Während die Restsüße nach und nach in den Hintergrund tritt, verschmelzen alle Aromen immer mehr zu einer perfekt ausbalancierten Einheit miteinander.

ÜBER DAS WEINGUT

Das Rieslingweingut Nik Weis – St. Urbans-Hof in Leiwien 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. 40 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.

