



GOLDTRÖPFCHEN GG

HIGHLIGHTS

- Hoher Anteil an wurzelechten Reben
- Die ältesten Parzellen wurden in den 1890er Jahren gepflanzt
- Über 1.800 Jahre alte Weinlage, die von den Römern erstmals kultiviert wurde.
- 2018 ist der erste Jahrgang eines Goldtröpfchen GG von Nik Weis.

Robert Parker: 94 Pkte (JG 2019)
Yves Beck: 94-96 Pkte (JG 2019)
Vinum: 93 Pkte (JG 2019)

DATEN

REBSORTE	100 % Riesling
ERZIEHUNG	Einzelpfahlerziehung
REBALTER	40 - > 100 Jahre
AUSBAU	spontan vergoren, im Edeltank ausgebaut
TRINKTEMPERATUR	8°C
ALKOHOLGEHALT	ca. 13,5% vol. (Jahrgangsabhängig)

DIE WEINLAGE

Das Goldtröpfchen in Piesport zählt zu den ältesten und prestigeträchtigsten Weinlagen der Mosel und deutschlandweit. Aufgrund seines jahrhundertealten Renommées ist die Steillage darüber hinaus als sog. „historische Weinberglage“ bekannt. Funde wie eine römische Kelteranlage aus dem 3. Jahrhundert oder historische Diatretgläser zeugen von einer intensiven Weingeschichte. Unser Besitz befindet sich ausschließlich in zwei nicht flurbereinigten Teilen der amphitheaterförmigen Steillage, an deren Stelle die schroffen Schieferfelsen steil bis an die Mosel reichen. Dadurch, dass die Weinberge auf kleinen Terrassen stehen, ist eine reine Handarbeit in allen Bereich unersetzlich. Dieser Bereich des Goldtröpfchens wird nicht ohne Grund „Lorelei“ genannt und ist landschaftlich ebenso beeindruckend wie ideal für den Rieslinganbau. Der weiche blaue Devonschiefer und Verwitterungsboden speichert die Sonnenwärme und lädt sich mit den Felsen tagsüber wie eine Batterie auf. Durch die Nähe zur Mosel ist die Sonnenlichtreflektion sehr hoch, was der Photosynthese zugutekommt. Alles in allem herrscht im Goldtröpfchen ein für Moselverhältnisse warmes Mikroklima vor, das von Fluss und Schiefer stark beeinflusst wird und die Bildung von Fruchtaromen im Riesling begünstigt. Der Großteil der Weine wird entsprechend restüß ausgebaut, mit Ausnahme eines trockenen Grossen Gewächses, welches mit dem 2018er Jahrgang Premiere feiern darf.

DER WEIN

Goldtröpfchen GG glänzt bereits in der Nase mit den von der Lage so vertrauten tropischen Früchten und Cassisnoten, die von kräuter-würzigen Noten wie grünem Tee und Minze begleitet werden. Am Gaumen setzt sich die Exotik der Lage mit Noten von Ananas, Passionsfrucht, reifer Mango, Granatäpfeln und schwarzer Johannisbeere fort. Zeitgleich zeigt sich der Wein aufgrund des verwitterten Schieferbodens erdig-würzig, nahezu jodig. Vollmundig und von tiefer Struktur verträgt das Goldtröpfchen GG einige Jahre Flaschenreife mit links.

Der perfekte Wein zur Ente à l'orange, grünem Papaya-Salat, gelbem Kokos-Curry, Paella, Pekingente (gerne auch im Xberg Duck-Stil des Orania.Berlin), kreolischem Gumbo oder Pulpo in Tomatensoße.

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.

