



GOLDTRÖPFCHEN KABINETT

HIGHLIGHTS/RATINGS

- Hoher Anteil an wurzelechten Reben
- Die Parzellen wurden teils in den 1890er Jahren gepflanzt und niemals flurbereinigt
- Über 1.800 Jahre alte Weinlage

Robert Parker:	90 Pkte (JG 2018, JG 2019)
James Suckling:	93 Pkte (JG 2019)
Vinum Weinguide:	92 Pkte (JG 2017, JG 2019)
Falstaff:	91 Pkte (JG 2017, JG 2019)
Wine Spectator :	91 Pkte (JG 2018)

DATEN

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

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 Weinbergslage“ 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

Kabinette demonstrieren als echte Weinspezialität den Alleinstellungscharakter der Mosel wie kein zweiter Weinstil. Im Goldtröpfchen Kabinett paaren sich tropische Früchte in Nase und Geschmack mit dem würzig-rauchigem Charakter des blauen Devonschiefers. Trotz der satten und fulminanten Frucht und einer gewissen natürlichen Restsüße ist dieser Riesling immer tänzelnd leichtfüßig und bereitet nicht zuletzt wegen der komplexen und erfrischenden Säurestruktur enormen Trinkspaß. Kabinette zeichnen sich immer durch einen moderaten Alkoholgehalt und eine enorme Saftig- und Leichtigkeit im Geschmack aus und verfügen über ein Alterungspotenzial über Jahrzehnte hinweg. Jung und gereift getrunken ist Goldtröpfchen Kabinett der ideale Wein als Aperitif oder Gesprächsbegleiter durch den Abend. Zu Tisch spielt er als Begleiter von exotischen und scharf gewürzten Speisen der internationalen und nationalen Küche sein volles Potenzial aus.

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.

