NIK WEIS
ST. URBANS-HOF

LAURENTIUSLAY GG

HIGHLIGHTS/RATINGS

- Familienbesitz seit napoleonischen Zeiten
- Über 70 Jahre alte Reben
- Steilstlage, nicht flurbereinigte Weinbergsterrassen
- Nik Weis wärmste Steillage mit idealen Voraussetzungen für große trockene Weine

Robert Parker:	92 Pkte (JG 2019)
James Suckling:	94 Pkte (JG 2019)
Mosel Fine Wines:	94 Pkte (JG 2017)
Falstaff:	92 Pkte (JG 2018)
Yves Beck:	96-97 Pkte (JG 2019)

DATEN

REBSORTE	100 % Riesling
ERZIEHUNG	Einzelpfahlerziehung
REBALTER	60 – 80 Jahre
AUSBAU	spontan vergoren, im Edelstahltank und trad. Moselfuder ausgebaut
TRINKTEMPERATUR	8°C
ALKOHOLGEHALT	ca. 13% vol. (Jahrgangsabhängig)

DIE WEINLAGE

Die Laurentiuslay ist unsere wärmste Weinlage und gilt seit jeher als angesehenste Lage unserer Heimatgemeinde Leiwen. „Lay“ ist ein altes deutsches Wort für Schiefer und beschreibt den kargen, steilen Boden perfekt. Gerade wegen der Steilheit und dem Fehlen von klassischen Erschließungswegen innerhalb der Lage konnten die zahlreichen Terrassenlagen in ihrem ursprünglichen Zustand erhalten bleiben. Infolgedessen haben die Reben unserer Weinberge ein recht hohes Durchschnittsalter und wurzeln mehrere Meter tief in den kargen Steilhang hinein. Die Gewannbezeichnung, in der Weinberge stehen, nennt sich Bläsberg, weil es dort zu jeder Zeit sehr windig ist. Gut für uns, denn die Trauben trocknen so auf natürliche Weise ab und können länger am Rebstock reifen. Gleichzeitig bekommen die Beeren eine dicke Schale, in der sich auch die meisten Aromen bilden. Dadurch ernten wir in der Laurentiuslay jedes Jahr Rieslingtrauben von einzigartiger Qualität, die das gesamte Spektrum erstklassiger Moselweine vom trockenen VDP.GROSSES GEWÄCHS, über fruchtsüße Spätlesen bis hin zu edelsüßen Beeren- und Trockenbeerenauslesen abdecken.

DER WEIN

Laurentiuslay-typischer kann eine Nase nicht sein: Braune Gewürze wie Muskatnuss, Nelke und Anis treffen auf weißen Pfeffer und die spritzig-herben Fruchtaromen von geriebenen Orangenschalen, weißem Pfirsich und reifer Aprikose, die sich am Gaumen weiter fortsetzen. Hinzu kommen Röstaromen, feiner Bitterlikör, Anklänge von Lebkuchen, Wacholderbeere und Ingwer sowie Grapefruitnoten und ein spürbarer Hauch von geriebenen Schalen von Zitrusfrüchten. Laurentiuslay GG setzt auf Fülle, Dichte und Struktur und zeichnet sich durch ein eng verflochtenes Netz an perfekt ausbalancierten Sekundär- und Tertiäraromen aus.

Als Speisebegleiter glänzt Laurentiuslay GG vor allem bei Gänsebraten mit Rotkohl und Maronen, Bœuf bourguignon, Rehrücken mit Preiselbeeren, Sauerbraten (rheinischer Art mit Printensoße), Roast Beef mit sauce tartar oder Taube mit Kirschsoße und gerösteten Artischocken.

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.

www.nikweis.com | info@nikweis.com | Tel. +49 (0)6507 93770 | Urbanusstr. 16, D-54340 Leiwen