



„FEINE WEINE VON MOSEL UND SAAR.“  
NIK WEIS, WEINGUT NIK WEIS – ST. URBANS-HOF

Der Riesling, eine der edelsten und vielseitigsten Weißweinsorten der Welt, ist seit Jahrhunderten an den Steilhängen der Flüsse Mosel, Saar und Ruwer beheimatet. In diesem einzigartigen Klima entfaltet sich die Fruchtfülle der Rebsorte wie in keiner anderen Region, während die Mineralität des kargen Schieferbodens und die belebende Säure aus fruchtig-aromatischen Weinen wahre Geschmacksfeuerwerke entstehen lassen. Ähnlich und doch niemals gleich – das Moseltal ist eine malerische Landschaft, dessen Relief jeder wiedererkennt, der es einmal gesehen hat. Doch so wie sich hinter jeder Flussschleife neue Eindrücke und Feinheiten verbergen, ist auch jede Weinbergslage ein Mosaikstein im Ganzen und verfügt über einen eigenen Charakter.

Heiße Tage und kühle Nächte dominieren den Reifezyklus entlang der drei Flüsse und sorgen dafür, dass neben den vielseitigen Fruchtaromen die Säure der Trauben ausreifen kann. Denn gerade sie ist es, die den Rieslingen eine tänzelnde Frische und Saftigkeit verleiht, von ihrem Einfluss auf die Lagerfähigkeit eines Weines ganz zu schweigen. Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal des Weinbaugebiets Mosel ist der Schiefer, auf dem die Reben wachsen. Mal gräulich, mal bläulich oder gar rötlich – das Gestein zwingt die Reben in den steilen, unwegsamen Weinbergen geradezu, tief in den Berg hinein zu wurzeln, um dort ausreichend Wasser sowie Mineral- und Nährstoffe aufzunehmen. Die wärmespeichernde Wirkung des Schiefers ermöglicht zudem ein Mikroklima, das den Weinbau in diesen nördlichen Breitengraden überhaupt ermöglichte, während zeitgleich die Sonneneinstrahlung in den Steillagen an manchen Stellen der am Äquator gleicht.



In diesem Tal der Extreme ist es entscheidend, einen Blick fürs Detail zu haben und die feinen Unterschiede im großen Ganzen zu erkennen.

Nik Weis vom gleichnamigen Weingut NIK WEIS – St. Urbans-Hof ist ein Winzer, dem der Blick fürs Detail quasi in die Wiege gelegt wurde.

Obleich seine Familie über Jahrhunderte, wie viele andere auch, Weinbau nebenher betrieb, war es sein Großvater, der im Jahr 1947 die Entscheidung traf, sich voll und ganz dem Weinberg und den Reben zu verschreiben. Durch die Gründung des Weinguts und eine der ersten privat geführten Rebschulen des Landes, die heute zu den größten in ganz Deutschland zählt, wurde der Fokus schon früh auf das Zusammenspiel von Boden, Klima, Pflanze und Mensch gelegt.

Als Nik Weis 1997 das Weingut von seinem Vater übernahm, richtete er es als Erstes auf das Streben nach höchster Qualität im Sinne von Herkunftsbezug und Individualität aus. In einem Jahrzehnt, in dem es der Weinbau an der Mosel noch schwer hatte, schien es für viele andere zunächst unsinnig, weshalb ein junger Winzer flachere Weinberge durch schwer zu bewirtschaftende Steillagen an der Mosel und Saar ersetzte und darüber hinaus noch traditionelle Arbeitsweisen den neuen technischen Methoden vorzog. Doch der studierte Winzer verfolgte damals wie heute das Ziel, die Vielfalt im Detail und die Einzigartigkeit der Weinberge geschmacklich greifbar zu machen, statt uniforme Massenweine zu erzeugen. Ein Vorhaben, das ohne eine dauerhafte, intensive Auseinandersetzung mit der Natur und eine Anpassung an ihre Gegebenheiten schlichtweg nicht möglich ist. Im Einklang mit der zweitausendjährigen Geschichte des Moselweinbaus betreibt Nik Weis einen „ewigen Weinbau“, der losgelöst ist von temporären Trends und der Unterwerfung der Natur durch den Menschen. Mit einer Betriebsgröße von 45 ha, deren Weinberge sich über mehr als sechs verschiedene Einzellagen an Mosel



und Saar verteilen, wachsen in dem Weingut Rieslinge auf ähnlichen, aber niemals gleichen Standorten – eine Spielwiese für alle Vielfaltsliebenden.

Eines der größten Schlüsselerlebnisse fand indes im 1905 gepflanzten Weinberg Wiltinger Schlangengraben statt, der nicht sowohl mit mehr als 100 Jahre alten Reben, als auch mit mittelalten und jungen bestockt ist. Wo andere pures Chaos sahen, erkannte Nik Weis den Grund, weshalb ihm die dort wachsenden Rieslinge immer ungleich finessenreicher und einfach außergewöhnlich schmeckten: Die Vielfalt der verschiedenen Alter, die Ungleichheit der Entwicklungen und die hohe Varianz der Rieslinggenetik waren noch mehr als Boden und Klima für die Aromatik und ihre Individualität der Weine verantwortlich.

Zusammen mit der jeweiligen Lage als Herkunft ergeben sich bei Niks Weinen ein Geschmacksbild, das als kaleidoskopisch beschrieben werden kann. Es gilt, Weine mit einer echten Herkunftsgarantie im Geschmack zu erzeugen. Kein Wunder, dass die beschriebenen Erkenntnisse unermüdlich in der Rebschule und in der Bewirtschaftung der Weinberge umgesetzt werden, indem die alten, vielseitigen Rebgenetiken erhalten bleiben und im Weinberg selbst eine bunte Altersmischung angestrebt wird. So rodet Nik Weis keine ganzen Weinberge mehr, sondern ersetzt einzelne Rebstöcke. Eine kleinteilige und mühselige Arbeit, die es jedoch allemal wert ist.

Die Arbeit in Weinberg und Keller orientiert sich indes an Vorgehensweisen aus lang vergangenen Jahrhunderten, in denen wie in Nik Weis' Weinbergen auch die Homogenisierung von Produkten noch keine Bedeutung hatte. Im Weinberg wird selbstverständlich auf Einzelpfahlerziehung, nachhaltige Bodenpflege, viel Handarbeit und eine späte Ernte (natürlich auch von Hand) gesetzt. Jede Weinlage wird getrennt von der anderen bearbeitet und im Keller nach einer schonenden Pressung auch getrennt voneinander vergoren. Den Keller haben industrialisierte Reinzuchtheferen seit Bestehen des Weinguts nicht gesehen, weil auch hier während der Gärung die Natur im Vordergrund steht, deren Hefen aus Weinberg und Kellerflora authentische, unverfälschte Weine entstehen lassen. Dadurch bleibt der individuelle Charakter eines Weinbergs bis zu Füllung des fertigen Weins erhalten.



Besonders hochwertige Gewächse, trocken wie fruchtsüß, dürfen im Anschluss an die Gärung im traditionellen „Fuder“-Fass reifen, wodurch sie den letzten Schliff Harmonie und Ausdruck erhalten.

Für Nik Weis lautet das Credo: Balance, Balance, Balance. Wenn die natürliche Restsüße, die belebende Säure, die mal salzige, mal rauchige Mineralität und die reifen Fruchtaromen im Riesling aufeinander treffen, entsteht ein einmaliges Geschmackserlebnis, das Weingenuss auf die höchste Stufe stellt. Nik Weis und sein Weingut stehen für den eleganten, finessenreichen und ausdrucksstarken Weinstil der Mosel, Saar und Ruwer, wie er zu Beginn des 20. Jahrhunderts in den besten Häusern der alten und neuen Welt gefeiert wurde.



## KONTAKT

Weingut Nik Weis – St. Urbans-Hof  
Urbanusstr. 16  
54340 Leiwen  
Telefon: 06507 93 77 0  
[info@nikweis.com](mailto:info@nikweis.com)  
[www.nikweis.com](http://www.nikweis.com)

## ZAHLEN UND FAKTEN

Inhaber und Önologe	Nik Weis
Kellermeister	Kai Hausen
Außenbetriebsleiter	Hermann Jostock
Größe	45 ha
Rebsorten	fast 100% Riesling, minimale Flächen Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc
Rebalter (Durchschnitt)	60 Jahre
Älteste Anlagen	1905 und in den späten 1890ern gepflanzt
Jahresproduktion	300.000 Flaschen
VDP.Grosse Lagen	Ockfener Bockstein (Saar) Piesporter Goldtröpfchen (Mosel) Leiwener Laurentiuslay (Mosel) Mehringer Layet (Mosel) Schodener Saarfeilser Marienberg (Saar)
Boden	blauer, roter und grauer Schiefer
Pflanzdichte	bis zu 9.000 Reben/ha
Erziehungssystem	traditionelle Einzelpfahlerziehung
Traubenlese	100% von Hand geerntet; selektive Lese
Keller	Spontangärung; Ausbau sowohl im Edelstahltank als auch im traditionellen Moselfuderfass (1.000 l neutrales Eichenholz)