

# Weingut Nik Weis, Riesling, Mehringer Alte Reben, Mosel

## Mosel

Moselfloden udspringer i Frankrig og løber på sin vej igennem Luxemburg, inden den kommer til Tyskland. Ved den gamle romerby Trier løber de to bifloder Saar og Ruwer sammen med Mosel. Den skiferholdige jord giver lette og lyse vine med karakter af flint.

## Weingut Nik Weis

Allerede fra en tidlig alder lå det i kortene, at Nik Weis skulle følge i forfædrenes fodspor som vinbonde. Weis-familien har dyrket vin i Mosel i mere end 200 år, men vingården St. Urbans-Hof blev først etableret i 1947. Det er herfra Nik Weis og hans dedikerede medarbejdere udøver deres magi og fremstiller vine på allerhøjeste niveau. Nik Weis har været involveret i alle aspekter af vinproduktion fra barnsben og studerede siden hen vinavl og ønologi på det verdensberømte universitet Geisenheim. Hjemvendt fik han mulighed for at implementere sine egne produktionsfilosofier, inden han overtog vingården i 2003. Siden er det gået stærkt. Både hvad angår udvidelse af markarealerne og hans internationale anerkendelse. Nik Weis arbejder stort set kun med Riesling-druen og har tilsluttet sig det credo, der synes at gælde blandt de fleste top-producenter i Europa: terroir-tænkning og minimal menneskelig intervention.

## Vinen

Fra Leiwen hvor Nik Weis holder til, skal man et par krumninger af Moselfloden mod sydvest for at finde byen Mehring. Riesling-druerne her har en gennemsnitsalder tæt på 70 år, og vokser i blåskiferholdig jord på områdets bedste mark, Blattenberg, der med sin syd-sydvestvendte eksponering forkæles med både sol og vind. Det er i øvrigt selvsamme vinmark der leverer druer til Nik Weis' Grosses Gewächs, Layet.

Mehringer Alte Reben er en tør Riesling med både struktur og elegance. I duft og smag er der udtalte noter af citrusfrugter, grape, modne ferskner og Golden Delicious-æbler. Vinen lagres i store 1.000 liter egefade, de såkaldte Mosel Fuder, som hjælper med at tæmme den mest aggressive syre og mineralitet. Mehringer Alte Reben er mesterligt præcisionshåndværk fra Nik Weis' altid sikre hånd. I sandhed en mundvandsfremkaldende vin, hvor det ene glas nemt afløser på det næste.

### Vinifikation:

Gæring med vildgær i temperaturregulerede ståltanke.  
Efterfølgende lagring i 1.000 liter egefade.

### Smagenoter:

Mesterlig Riesling med struktur og elegance. I duft og smag er der udtalte noter af citrusfrugter, grape, modne ferskner og Golden Delicious-æbler.

### Anbefales til:

Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Vegetariske retter, Sushi, Skaldyr, Mager fisk

### Rating:

2021  
2021

*Vinous*  
*Stuart Pigott*

90 Point  
92 Point



## Fakta

Årgang	2021
Varenr.:	1024566
Område:	Tyskland, Mosel-Saar-Ruwer, Mosel
Drue:	Riesling
Alkohol:	12 %
Potentiale:	Ti år fra høsttidspunktet
Dyrkning:	Sustainable
Web:	<a href="http://www.nikweis.com">www.nikweis.com</a>