

Weingut Nik Weis, Riesling, Ockfener, 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 Rieslingdruen og har tilsluttet sig det credo, der synes at gælde blandt de fleste topproducenter i Europa: terroir-tænkning og minimal menneskelig intervention.

Vinen

Det knapt så mundrette bynavn Ockfen, ved Saarflodens højre bred, har ikke mindst opnået international berømmelse på grund af den højt besungne og eftertragtede Bockstein vinmark, der leverer druer til nogle af Tysklands bedste vine. Jorden består primært af groft Devon-skiffer, og skovområderne på toppen af højdedraget sikrer god vandgennemstrømning. Mindre prestigøst kan heldigvis også gøre det. Navnlig hvis man ikke vil helt så langt ned i bukselommen, som man nødvendigvis skal, hvis man vil anskaffe sig en flaske af den kostbare Bockstein Grosses Gewächs. En sådan mulighed er Nik Weis' Ockfener Riesling.

Vinen minder umiskendeligt om en Bockstein med sin helt særlige mineralitet og elegance. Der er røg og blomster i duften. Påmindelser om hyldeblomst, syren og lidt rose, lavendel og timian, men også hvid fersken og citrusfrugter som lime, citron og grapefrugt vil kunne genkendes. I munden er Ockfener Riesling meget tydeligt struktureret til den mere salte og mineralske side. Meget tør og med bid, slank og elegant, men alligevel kraftfuld og udtryksfuld. Et skoleeksempel på Saar Riesling fra en topplacering. Her er der imponerende sammenhæng mellem pris og kvalitet.

Vinifikation: Gæring med vildgær i temperaturregulerede ståltanke.

Smagenoter: Klassisk Saar-Riesling fra øverste hylde. Slank, elegant, kraftfuld og udtryksfuld. Et imponerende fund til prisen.

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

Rating:

2021

Stuart Pigott

91 Point



Fakta

Årgang	2021
Varenr.:	1024567
Område:	Tyskland, Mosel-Saar-Ruwer, Mosel
Drue:	Riesling
Alkohol:	12 %
Potentiale:	Ti år fra høsttidspunktet
Dyrkning:	Sustainable
Web:	www.nikweis.com