

## **An-den-vier-Enden-der-Welt.de Lifestyle-Lounge - News**

### **Das Weingut Nik Weis in Leiwen: Einzigartige Spitzenweine von Mosel und Saar mit internationaler Reputation**

10. Juni 2021

Klein und idyllisch liegt der Ort Leiwen an einer der schönsten Moselschleifen zwischen Bernkastel und Trier - eine der eindrucksvollsten Weinlandschaften der Welt. So klein Leiwen mit seinen knapp 1.600 Einwohnern auch ist, mit ungefähr 273 Hektar bestockter Rebfläche ist es eine der größten Weinbaugemeinden an der Mosel. Hier prägt der Wein nicht nur die Landschaft, sondern seit Jahrhunderten auch die Menschen und deren Leben, das stets auf den Rhythmus der Reben ausgerichtet ist, den die Natur vorbestimmt. Einer, der hier seit seiner Kindheit mit der Natur und dem Weinbau lebt, ist Nik Weis.

Seine Familie betreibt an der Mosel seit Jahrhunderten Weinbau, aber es war erst Großvater Nicolaus Weis, der 1947 im Alter von 42 Jahren aus dem damals üblichen Mischbetrieb, zu dem auch eine Schuhmacherei gehörte, ein Weingut machte. Er baute ein architektonisch interessantes Gutshaus auf einer Anhöhe bei Leiwen und errichtete den ersten Keller. Er nannte das Weingut Sankt-Urbanshof nach dem Schutzpatron der Winzer, dem Bischof und Heiligen Urban von Langres, der in bedauernder Regelmäßigkeit

mit dem römischen Papst Urban I. verwechselt wird. Nicolaus Weis gründete neben dem Weingut auch die erste private Rebschule in Rheinland-Pfalz. Er engagierte sich zudem beim Wiederaufbau des Weinbaus in der Region, was mit der Verleihung des Titels Ökonomierat gewürdigt wurde, der bis heute im Namen des Weinguts geführt werden darf. Es waren damals die Nachkriegsjahre, in denen in allen Weinbaubetrieben die Produktion von Menge im Vordergrund stand. Bei Nicolaus Weis erreichte jedoch auch die Menge von jeher ein gehobenes Niveau, allein schon, weil die Familie seit langem einige Parzellen in der berühmten Lage Leiwener Laurentiuslay besaß.

Der Betrieb wurde in den 1960er-Jahren von Sohn Hermann Weis übernommen. Hermann kaufte ausgesuchte Weinberge in der Umgebung von Leiwener, aber auch an der Saar hinzu. Damals brachten viele junge Winzer die Technik in die Weinberge und wollten daher die damit nicht zu bearbeitenden Steillagen loswerden. Nach dem Tod seines Vaters ging Herman nach Kanada in die Provinz Ontario. Mit Blick auf die Niagara Fälle bepflanzte er große Flächen mit Riesling-Reben und nannte sie St. Urban Vineyards. Daraus ging später das berühmte Weingut Vineland Estates hervor. In Leiwener übernahm Hermans 1971 geborener Sohn Nik 1997 - genau 50 Jahre nach der Gründung - in dritter Generation den elterlichen Hof und führt ihn heute gemeinsam mit seiner Ehefrau Daniela. Nik war mit dem Wechsel der Jahreszeiten und dem Zyklus des Weinbaus im elterlichen Weingut aufgewachsen. Seine Spielplätze waren die Weinberge und der Fasskeller. Das Winzerhandwerk lernte Nik in Kanada auf Vineland Estates, in den USA und studierte an der Hochschule in Geisenheim Weinbau und Kellerwirtschaft. Zusammen mit seinem Vater entfernte er sich von

**Massenweinen und richtete das Weingut auf höchste Qualitätsziele aus, ohne sich von traditionellen Arbeitsweisen völlig zu verabschieden. Von Anfang an wollte er sich darauf konzentrieren, individuelle und charakterstarke Weine zu erzeugen, die mit jedem Schluck ihre Herkunft mit einer einzigartigen Vielfalt erlebbar machen. Dass er darüber hinaus auch ungewöhnliche Ideen umsetzt, zeigt seine Initiative für den ersten koscheren Wein im Verband Deutscher Prädikatsweingüter VDP, den er 2014 gemeinsam mit Maximilian von Kunow und dessen Weingut von Hövel gemacht hat. Nicht zuletzt gehören zu diesen Ideen auch die Events im Weingut wie Anfang des Jahres der vinophile, klingende Abend, bei dem er zusammen mit Heike Näkel vom Ahr-Weingut Meier-Näkel zu ausgesuchten Weinen den Sänger und Songwriter Stephan Maria Glöckner auftreten ließ.**

**Inzwischen ist Nik Weis ganz oben angekommen, was Qualität und darauf beruhende Reputation angehen. Seine Rebschule, mit der er die Rebsortengenetik fördert und der Traubenmonokultur entgegen wirkt, stattet weit mehr als die eigenen Weinberge oder die deutschen Anbaugebiete mit Rieslingklonen aus. Sie gehört heute zu den größten privat geführten in ganz Deutschland. Nik Weis bewirtschaftet mit dem St. Urbanshof rund 45 Hektar Rebfläche, die zu 98 % mit Riesling bestockt sind, der Rest verteilt sich auf Weißburgunder, Grauburgunder und Spätburgunder. Diese 2 % sind keine Relativierung der Ausrichtung auf den Riesling, sondern neugieriges Experimentieren mit Burgundersorten. Die Weinberge liegen in den Einzellagen Leiwener Laurentiuslay, Piesporter Goldtröpfchen und Mehringer Blattenberg mit der Katasterlage Layet an der Mittelmosel und Ockfener Bockstein, Wiltinger Schlangengraben sowie Schodener Saarfeilser Marienberg an der**

**Saar. Damit operiert das Weingut in zwei Weinwelten, die nicht nur weingeografisch, sondern auch sensorisch höchst unterschiedliche Ansätze bieten.**

Die bis zu 60 Grad steilen Hänge der Mittelmosel werden tagsüber von der Sonne verwöhnt, während in der Nacht kalte Luftströmungen aus dem Hunsrück und der Eifel das Tal durchziehen. Gleichzeitig behalten die Rebstöcke warme Füße, denn das graue, blaue und rote, stark verwitterte und tonige Schiefergestein speichert die Hitze des Tages und gibt sie in den Nächten an die Reben ab. Die Riesling-Reben lieben das Spiel der Temperaturamplituden und bedanken sich mit einer perfekten Ausreifung, einer starken Aromatik, einem soliden Säuregerüst und viel Eleganz im Wein. An der Saar sind die Weinberge vielfach weniger steil und seltener sonnenexponiert nach Süden ausgerichtet, was in Zeiten des Klimawandels einen unerwarteten Charme bekommt. Der hat hier noch einen anderen Effekt, denn die bislang nahezu unabänderliche starke Säurebetonung an der Saar lässt sich seit der zunehmenden Erderwärmung durch offensives Hinausschieben der Ernte reduzieren. Der Devonschiefer ist an der Saar oftmals mit vulkanischen Basaltarten oder Grauwacke vermischt, was für eine sehr spezifische Mineralität in den Weinen sorgt.

In den meisten seiner Weinberge hält Nik Weis an der moseltypischen, jahrhundertealten Einzelpfahlerziehung fest, bei der die Reben herzförmig an den Stock gebunden werden, so dass die Bogreben parallel zum Hang stehen und direkt in die Sonne blicken. Die teils sehr alten wurzelechten Reben, von denen manche wie im 1905 bestockten Weinberg Wiltinger Schlangengraben weit

über hundert Jahre alt sind, sind mit hoher Pflanzdichte von 7.000 bis 10.000 Reben pro Hektar gesetzt. Für die Wurzeln bleibt da nur der Weg in die Tiefe durch die Schieferschichten, in denen sie ordentlich Mineralik tanken. In etlichen Weinbergen stehen neben den ganz alten Reben nicht zufällig, sondern mit Überlegung geplant, in einem scheinbar chaotischen Durcheinander Stöcke jeden Alters bis hin zu ganz jungen Pflanzungen. Die Reben genießen eine Art Dauerbestockungsrecht, denn hier wird nichts gerodet, allenfalls aufgeforstet. Die damit verbundenen, aber bei der Ernte vereinten Unterschiede in der genetischen Varianz, in der Traubenentwicklung und bei den Inhaltsstoffen ist eine Art Alleinstellungsmerkmal von Nik Weis, das den Charakter, die Individualität und Komplexität seiner Weine unvergleichlich prägt. In den Weinbergen wird umweltgerecht, nachhaltig und intensiv gewirtschaftet. So wird beispielsweise ausschließlich mit Stallmist und organischem Humus gedüngt und auf Herbizide verzichtet. Was an der Hochschule in Geisenheim schon lange gelehrt und gleichwohl noch nicht in jedem Weingut umgesetzt wird, ist für Nik Weis selbstverständlich: intensive Bodenarbeit von Hand, regelmäßige Laubarbeit, kurzer Anschnitt im ersten Halbjahr und Ausdünnung des Traubenbehangs im Spätsommer zur Ertragsreduzierung sowie späte Ernte des vollgereiften Leseguts per Hand. Bei der Lese werden die Trauben in 60 bis 80 Liter fassende Hotten oder Butten auf dem Rücken aus dem Weinberg getragen. In den Steillagen mit den schmalen, schwer zugänglichen Terrassen wird die Arbeit zum Abenteuer und der Winzer ist nicht nur Bergsteiger, sondern im wahrsten Sinne des Wortes Hand-Werker mit Arbeitsstunden, die sich betriebswirtschaftlich kaum noch vernünftig rechnen.

Im Keller kommen die Trauben in den Herrschaftsbereich von Kellermeister Kai Hausen. Mit dem kurzem Anquetschen durch Quetschmühlen, die über den Pressen angebracht sind, werden die Aromen aktiviert, damit sie sich nach kurzer Ruhepause der Trauben auf ihrem Weg durch die pneumatischen Edelstahlpressen hin zum Most vollends öffnen. Vergoren wird möglichst spontan mit wilden Hefen aus Weinberg und Kellerflora, um die Vielfalt der natürlichen Hefestämme auszunutzen und den Weinen noch mehr Eigenart zu verschaffen. Eine industrialisierte Reinzuchtheefe kann man heutzutage zwar fast schon in jeder erwünschten Weinstilistik bestellen, aber keine schafft es, den Weinberg authentisch und individuell im Wein abzubilden. Nach der Pressung ruht der Most über Nacht, damit sich Sedimente und Trubteilchen absetzen können. Vergoren werden die Rieslinge im Edelstahl, etliche Weine lagern noch Monate auf der Feinhefe im moseltypischen Fuderfass.

Seit 2000 ist das Weingut Nik Weis Mitglied im VDP. Daher sind die Weine in die Klassifikation des VDP eingestellt, also VDP.Gutswein über VDP.Ortswein und der VDP.Ersten Lage bis zum Großen Gewächs aus der VDP.Großen Lage. Alljährlich werden über zwanzig verschiedene Weine in etwa 300.000 Flaschen abgefüllt. Die trockenen und feinherben Weine bekommen ein weißes Label, die frucht- bis edelsüßen Weine das schwarz-goldene St. Urbans-Hof-Etikett. Alle Flaschen tragen seit 2006 die Gebietsbezeichnung Mosel, während es zuvor Mosel-Saar-Ruwer hieß und zwar seit 1909, etikettiert seit 1936. Das Weingut gehört auch noch der Vereinigung FAIR'N GREEN an, die Produktion und Absatz der Weine zertifiziert. Das ist keiner der verbreiteten Nachhaltigkeits- und Umweltbewahrungsvereine, bei FAIR'N GREEN werden auch soziale Aspekte wie Bezahlung der Erntehelfer oder

**Gewicht** der zu schleppenden Flaschen berücksichtigt, **autarke alternative Stromquellen** verlangt und auf **Fortbildung des Personals** geachtet.

Der **grandiose Erfolg** von **Nik Weis** hat viel mit der **Selbsterkenntnis** zu tun: „**Ich mache keinen Riesling. Ich mache Mosel. Riesling auf diesen Böden kann nur die Mosel.**“ Tatsächlich ist diese scheinbare Abgehobenheit eher ein **Understatement**. Denn **wenige an der Mosel und Saar** können die **Eigenarten der beiden Regionen** so **originär und unverfälscht in die Flasche** bringen wie **Nik Weis**. Wenn er zudem von **Wein-Genesis** spricht, so trifft er genau den **immerwährenden Prozess vom Ursprung in einer ganz bestimmten Lage** mit einem **singulären Terroir** über die **freie Entfaltung** der **Traubenpersönlichkeit im Keller** bis letztendlich zur **schöpferischen Vollendung der Einzigartigkeit des entstandenen Weins**. Dazu passt, dass **Weinbau für Nik** etwas mit **Ewigkeit** zu tun hat. Es gilt, **überschnellen modischen Trends** erfolgreich zu **trotzen** und sich **dagegen zu stemmen**, dass **Mensch und Technik versuchen**, sich die **Natur unterzuordnen**. Da ist es nur **konsequent**, wenn **Nik** mit seinem **Wahlspruch "Con Natura - Non Invicem"** - mit der **Natur** und **nicht gegen sie** - auch **gute Taten in der Praxis** folgen lässt.

Beim **Ergebnis** legt er **Wert auf Ausgewogenheit**. Die **Fruchtaromen des Rieslings** müssen das **Terroir, das Klima** und den **Vegetationsverlauf** abbilden. Eine **knackige Säure** muss von einer **natürlichen Fruchtsüße gebändigt** werden, die **leicht salzige Schiefermineralität** muss einen **seidigen, nicht zu extrovertierten Rahmen** bilden. Wenn alles **perfekt ausbalanciert** und im für **Moselweine typischerweise moderaten Alkoholvolumen** verpackt ist, dann bringt der **Genuss eines Nik-Weis-Rieslings** von der **Mosel** oder

der Saar unvergessliche Erlebnisse. Das hat längst auch international Niks Spitzenruf gefestigt. Die langjährige Fokussierung auf herausragende Qualität hat ihm und seinen Weinen mit jedem neuen Jahrgang Auszeichnungen und höchste Bewertungen gebracht - in Weinführern, bei Verkostungen von Fachmagazinen und besonders vom Weinpapst Parker, der regelmäßig mehr als die magischen 90 Punkte vergibt und die Edelsüßen mit 99 Punkten direkt am Übergang in den Rieslinghimmel empfängt. Weinführer Eichelmann erhob Nik Weis 2019 zum „Weltklasse-Weingut“.

Wir konnten neun Weine des Weinguts Nik Weis verkosten.

### 2020 Mosel Riesling trocken VDP.Gutswein

Die Trauben für diesen Gutsriesling kommen aus verschiedenen Lagen in der Umgebung des Weinguts, die eher flacher und nur leicht hängig sind. Die 40 bis 70 Jahre alten Rebstöcke stehen häufig auf Flusssedimentböden mit stark verwittertem Schiefer, Sand, Kies und Lehm. Gärung und Ausbau erfolgten mit wilden Hefen vollständig im Edelstahl.

Der Mosel-Gutswein macht sich im Glas mit einem markanten pflanzlich- und schiefer-würzigen, kräuterigen Duft bemerkbar, dazu kommen fruchtige Aromen von Aprikosen und frischen grünen Äpfeln umrankt von einer mineralischen Note, alles zart angedeutet, keineswegs stürmisch. Im Geschmack bleiben die feinen Kräuterrichtungen und die Fruchtaromen erhalten und bekommen einen Zitrusakzent nebst einem Hauch hefiger Töne aufgesetzt. Die geschliffene und kühle Fruchtigkeit verbindet sich mit der lebendigen, reifen Säure zu einer Frische, die das nachhaltige,

pikant-mineralische **Finale** prägen. Es ist dieser **spritzige Frischeeindruck**, der den **Körper** dieses Rieslings **leicht und beschwingt** erscheinen lässt und einen **saftigen, fast süffigen**, jedenfalls locker strömenden **Trinkfluss** animiert. Ein **raffiniertes, individueller Einstiegswein** mit einer **feinen Struktur**, einer gewissen **Tiefe** und der **weingutstypischen Harmonie**. Er bringt zu jeder Jahreszeit den Moselsommer ins Glas und macht sich auch gut zu einer Vitello Tonnato Vorspeise, zu Wolfsbarsch vom Grill oder Meeresfrüchte-Pasta.

### 2020 Saar Riesling feinherb VDP.Gutswein

Die **Rebstöcke** für diesen **Gutsriesling** stehen im **hängigen bis steilen Wiltinger Schlangengraben** auf viel **rotem Saarschiefer** mit **Quarziten**. Der **Boden** ist auch hier von **Flusssedimenten** mit **Sand, Kies** und **Lehm** durchzogen. **Ausgebaut** wurde der Wein nach **Spontanvergärung** im **Edelstahltank**. Einen **Saar-Riesling feinherb** zu **komponieren**, bringt **alles**, was das eher **kühlere Terroir** der **Saar** zu **bieten** hat, auf den **höchsten Geschmacksgipfel**.

Schon im **Bukett** zeigt der **Saar-Riesling** seine mineralische Herkunft vor, präsentiert sich aber auch ausgesprochen fruchtfreudig mit klassischen Noten von Pfirsichen, Äpfeln, einigen Quitten und weißen Blüten plus einem Touch tropischer Mango und Zitrus. Schon der erste **Schluck** betört durch das herrliche Zusammenspiel von Frucht, Säure und Mineralität. Feine, präzise Pfirsich- und Zitrustöne treffen auf eine sanfte, leicht salzige Schieferaromatik und lassen ganz hinten eine kleine Spur Kräuterigkeit vom Rotschiefer erkennen. Die fruchtige Restsüße wird von einer straffen, koketten Säure eskortiert, die einen wundervollen langen **Abgang** voller Eleganz stützt. Ein

**finessenreicher, schlanker, charakterstarker Saar-Riesling: harmonisch, leicht und luftig.** Reichen Sie ihn als eleganten Aperitif zu jeder Gelegenheit oder zu einem indischen Hähnchen-Curry.

### 2020 Schiefer Riesling VDP.Gutswein

Dieser **Gutsriesling** ist ein ganz besonderer **Terroirwein**, der viele **sensorische Merkmale** vom **blauen und roten Schiefer** aus **Lagen in Mehring** an der **Mosel** und **Wiltigen** an der **Saar** und von **40 bis 60 Jahre alten Reben** mitbringt. Mit **natürlichen Hefen** im **Edelstahl** vergoren ist er **halbtrocken** ausgebaut.

In der **Nase** imponiert sogleich die besondere Art der mineralischen Komponenten mit den berühmten Assoziationen von frisch aus der Erde geholten feuchten Feuersteinen. Das übertönt aber weder den frischen Fruchtkorb mit Apfel, Aprikose, Mirabelle, Birne und Zitrus noch die leichten Nuancen von weißen Blüten und einigen Kräutern nebst einem winzigen Anklang von frischem Heu. Alles schwebt elegant und sehr komplex hin- und her. Im **Mund** fügen sich die leicht salzig mineralischen Noten ausgeglichen ein in die feinen, saftigen Fruchteindrücke aus den Bukettaromen und von exotischer Ananas. Sie sind mit einer schönen Restsüße in die kristallklare Säure und die feine Würze eingebunden. Es kommen eine sanfte Feuersteinmineralität vom Blauschiefer mit einer leicht rauchigen Richtung und eine zarte Rotschieferwürze zusammen, was dem **Finish** einen interessanten Charakter verleiht. Ein **federleichter Wein** mit einer **gefälligen Extravaganz**, der sein **Terroir** mit **Stolz** und einer **komplexen Struktur präsentiert**. Das ist ein hochwertiger Begleiter für einen klassischen Lachs vom Grill oder gerne auch etwas schräg zu einem bayerischen Leberkäs.

## 2020 Wiltlinger Alte Reben Riesling VDP.Ortswein

Wiltlingen liegt etwa in der **Mitte** zwischen der **Saar-Mündung** bei Konz im Norden und **Saarburg** im Süden. Die **Lage** **Schlangengraben** zwischen **Wiltlingen** und **Schoden** zwischen der **Saar** und der **Einmündung** des **Saarkanals** weist **vollständig** nach **Süden** **ausgerichtete** **Hänge** auf. Sie sind von **unzähligen** **kleinen** **Wasseradern** durchzogen, die als **Quellen** sogar **am Fuße** des **Bergs** hervortreten. Der **Boden** ist für seinen stark **eisenoxydhaltigen** **Rotschiefer** bekannt. **Berühmt** ist die **Lage** aber vor allem wegen der bereits **1905** **gepflanzten**, zum großen Teil **wurzelechten** **Rebstöcke**, die zu den **ältesten** in **ganz Deutschland** gehören. Hier herrscht das **gewünschte** **genetische** **Chaos** aus über Jahrzehnte **nachgepflanzten** **alten** und **jungen** **Reben** - ein **ewiger** **Weinberg** ganz im **Sinne** von **Nik Weis**. Der **Ortswein** ist nach **spontaner** **Vergärung** komplett im **Edelstahl** vinifiziert.

Der **2020 Wiltlinger Alte Reben Riesling** fächelt ein fruchtig-würzig-florales **Lüftchen** von roten und gelben Äpfeln, Pfirsichen, roter Grapefruit und einigen überreifen Stachelbeeren aus dem Glas, eingerahmt von einem klaren mineralischen Schiefertouch. Über die **Zunge** rollt er reichhaltig und schön abgerundet mit einer ganz eigenen, vielschichtigen Tiefe und einem gut strukturierten Extrakt. Die feinsüßlichen Fruchtaromen aus der duftigen Aromatik gefallen auch im Mund und verschmelzen mit der ausgereiften Säure zu einem schlanken, aber festen Körper. Bis ins nachhaltige **Finale** ist gut wahrnehmbar, dass die rotschiefrige Mineralik anders als eine blaue oder graue weniger Feuerstein, sondern eher deftig kräutig-würzige bis ganz dezent erdige Nuancen mit einem Hauch von Gerbstoffen verbreitet. Das ist ein **herzlich-herzhafter** **Wein**, der mit **raffiniert** **abgefedertem** **Biss** und **präziser** **Substanz** **stilistisch** **perfekt** die

**Klassik der Saar schmecken lässt. Er ist ein vielseitiger Speisebegleiter, der weder Fisch noch Fleisch scheut. Für den Anfang können sie ihn passgerecht zu einem echten Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat servieren. Er lockert aber auch Schluck für Schluck und Flasche für Flasche jeden geselligen Gesprächsabend auf.**

### **2019 Mehringer Layet Riesling VDP.Großes Gewächs**

**Als mit der der Weingesetzgebung von 1971 die Jahrhunderte alte Tradition der kleinen Weinbergslagen im Zuge einer Art Namensflurbereinigung abgeschafft wurde, fiel dem auch die Bezeichnung Layet für eine 0,8 Hektar große Parzelle in der Lage Blattenberg in Mehring zum Opfer, obwohl sie von jeher als eine der besten Kleinstlagen an der Mittelmosel galt. Sie war nach den Napoleonischen Kriegen von der Fürstabtei Prüm an den preußischen Staat gefallen und ging dann als eine Art Kronjuwel in den Besitz des berühmten Weinguts Friedrich-Wilhelm-Gymnasium in Trier über. 2006 kaufte Nik Weis die Parzelle und bewirtschaftet damit eine der wenigen historischen Weinbaulandschaften an der Mosel, die er nach der Änderung des Weingesetzes 2014 als Katasterlage, der kleinsten geografischen Weinbaueinheit, eintragen ließ. Seit 2017 ist die Mehringer Layet vom VDP als VDP.Große Lage klassifiziert, aus der dieses Große Gewächs stammt. Auf den Schieferterrassen und Felsvorsprüngen hoch über der Mosel stehen über hundert Jahre alte Rebstöcke. Leuchtend blauer Tonschiefer mit Quarziteinlagerungen beherrscht das Terrain, das von der vom hier sehr breiten Fluss aufsteigenden Luft umfächelt wird und damit ein sehr spezifisches Mikroklimas genießt. Die Sonne heizt das Schiefergestein ordentlich auf, während die Wasserfläche der**

**Mosel** die **Strahlen** zusätzlich in die **steilen Lagen** reflektiert, die ohnehin **günstig** im **Strahlungswinkel** stehen.

**Kraft** trifft **Vitalität**, **Feingliedrigkeit** trifft **Ausdrucksstärke**, so könnte man dieses **Große Gewächs** in die **Schlagzeilen** heben. Der **komplex-expressive Riesling** offeriert freigiebig seine duftigen **Mittelmosel-Aromen** von Äpfeln, weißen Pfirsichen, Zitronenmelisse und weißen Blüten. Alles vermittelt den Eindruck der kühlen Reife und **Gediegenheit**, bei der die energisch-lebhafte **Kräuterwürze** und die markante **Nasser-Stein-Mineralik** wie selbstverständlich dabei sind. Auch am **Gaumen** eröffnet sich intensiv ein unverwechselbarer, fast verspielter Charakter aus **Mineralität**, süßlicher Frucht und griffiger, aber feinmundiger **Säure**. **Zitrusfrüchte**, **Pfirsiche** und **Äpfel** bilden das solide **Fruchtspektrum**, umgeben von einer filigranen **Würze** und einer **feuersteinartigen Mineralität**. Im herrlich schmelzigen **Abgang** verfolgt uns noch lange die tiefe **Mineralität** mit der schönen **Würze** und der dichten, ausgewogenen und seidigen **Struktur**. Wir schmatzen auf dem **hocheleganten, körperreichen Vermächtnis** einer **großen steinigen Schieferlage** herum. Ein **Wein** mit **großem Charakter**, der noch **sehr viele Jahre Freudensprünge** auslösen wird. Erfreuen Sie sich und den Wein schon jetzt mit einem **Kaninchenbraten** aus dem Rohr an einer klassischen **Sahnesoße** oder betrachten Sie ihn als **Hochgenuss** pur wo immer Sie ihn genießen mögen.

### 2019 Bockstein Riesling VDP.Großes Gewächs

Die **S-förmig** von **konkav** bis **konvex** geschnittene **Lage Ockfener Bockstein** öffnet sich mit einem **silbergrauen Schieferlook** wie ein **Amphitheater** **nördlich** und **westlich** über dem Ort **Ockfen**. Es ist ein **steiler Süd-Südwesthang** in einem **Talausläufer der Saar** mit **Böden**

aus **verwittertem Devonschiefer** und **geröllartiger Grauwacke**. Das **Mikroklima** bietet eine **extreme Temperaturamplitude**, die eine **lange Vegetationsdauer** ermöglicht. In dieser **Gegend** werden die **Weinberge** schon durch **Wälder** und **Landwirtschaft** abgelöst und das sich ausbreitende **Saarburg** liegt nicht weit. Das **Tal der Saar** ist **breit** und lässt eine gute **Belüftung** der **Reben** zu, die durch den **Wald** oben auf dem **Bergkamm** vor hinterhältigen **Fallwinden** bewahrt werden. Auch hier **ebnete** das **Weingesetz** von **1971** die **Einzellagen** ein, so dass heute ausdrücklich **hervorgehoben** werden muss, dass die **10 Hektar** von **Nik Weis** in den konvexen **originären Filetstücken** **Zickelgarten**, **Neuwies** und **Oberster Bockstein** liegen. Dieser Teil gilt seit **Jahrhunderten** als eine der **weltbesten Weinbergslagen** und hat **bis** in die **20er Jahre** des **vorigen Jahrhunderts** die kleine Spitze der **teuersten deutschen Weine** beschickt. Heute stehen in den **Parzellen** des **Weinguts** noch immer **40 bis 60 Jahre alte Reben** neben **jüngeren** jeden **Alters**. Der **2019 Bockstein Riesling VDP.Großes Gewächs** wurde im **Edelstahl** vergoren und **reifte** im **regionaltypischen Fuderfass**.

Verführerisch und **expressiv** klettert eine **fruchtig-florale Duftigkeit** mit einer **gradlinigen Mineralik** aus dem **Glas**. Dann vermählen sich **weiße Pfirsiche**, **reife Aprikosen** und **rote Grapefruit** mit **wilden Kräutern** und **reichlich Blütenblumen** von **Wiesen** im **kühlen Morgentau**. Man bekommt vom **herrlich wechselnden Aromenspiel** in der **Nase** gleich einen **komplexen Gesamteindruck**, der den **Gaumen** vorglüht für den **ersten Schluck**. Der transportiert dann die **saftigen Fruchtnuancen** mit einer **netten kleinen Restsüße** in den **Mund** und integriert sie in die **lebendige Säure** und die **subtile, salzige Mineralität**. Hinzukommt eine **multiple, leicht herbe Würze**, die **unaufdringlich**, aber **gut zu schmecken** im **Hintergrund** agiert. Alles

fließt glücklich und vereint in einen langen **Abgang**. Das ist ein **komplexes Großes Saar-Gewächs** mit **seidiger Textur, gradliniger Kante, geheimnisvoller Tiefe** und **vollendeter Eleganz**. Zu diesem **magischen Wein** passen die langweiligen, aber pairungssicheren **Meeresfrüchte**, als klassisches *Gericht* die gebratene Seezunge oder als mutiges der Rheinische Sauerbraten.

### 2016 Laurentiuslay Riesling VDP.Großes Gewächs

Die **Lage Leiwener Laurentiuslay** ist eine der **absoluten Spitzenlagen** der **gesamten Mosel**. Sie besteht aus **zwei Teilen**, von denen der **nördliche** auf dem **nördlichen Moselufer** westlich von Trittenheim liegt und der **südliche** sich auf dem **südlichen Moselufer** um **Leiwener** herum erstreckt. Dieser Teil mit der **Gewanne Bläsberg** ist eine **VDP.Große Lage**, aus der dieses **Große Gewächs** kommt. Die **Parzellen** sind **seit napoleonischen Zeiten** in **Familienbesitz**. „**Bläsberg**“ deutet auf den **stetigen Wind**, der eine **dicke Beerenhaut** als **Aromenträger erzeugt** und die **Trauben** immer gut **abtrocknet**, so dass **weniger Botrytis** entsteht. Die **Bezeichnung Schieferlay** setzt sich zusammen aus **Schiefer** und „**Lei**“, was soviel wie **Fels** bedeutet. Es gibt **kaum Erschließungswege** zu den **Terrassen**, so dass die **Weinberge** weitgehend in ihrem **ursprünglichen Zustand** sind. Sie werden von kunstvoll errichtete **Trockenmauern** durchzogen und sind mit teilweise bis zu **80 Jahre** alten und **wurzelechten Reben** **bestockt**. Wenn sich der **Abend** über der **Mosel** senkt, scheint in der **Südwestlage Leiwener Laurentiuslay** noch **lange die Sonne** und **hübscht die Trauben auf**, damit die **Öchsle wetteifern**. Der Wein ist spontan im **Edelstahltank vergoren** und im **traditionellen Moselfuder** **ausgebaut**.

Dass man einen **exquisiten, faszinierenden** Wein im Glas hat, bemerkt als erstes die **Nase**. Sie freut sich über die erdig-mineralisch dichten, komplexen Töne mit kraftvollen, herrlich herben Aromen von Gewürzen wie Muskatnuss, Fenchel, Nelke und Piment. Dann kommen reife Aprikosen, Orangen- und Zitronenzesten und etwas Grapefruit hinzu. Bei weiterer Öffnung lassen sehr feine Röstaromen aus dem Fuderfass grüßen, die einen Hauch Weihnachtsbäckerei und eine pikante Ingwernote mitbringen. Alles wird von dezenten floralen und feinsten Kräutern begleitet. Wie bei ganz großen Rieslingen weht auch ab und an eine Anmutung von Cassis aus dem Glas. Der **Gaumen** wird saftig und druckvoll von den herben bis zart süßlichen Fruchtaromen verwöhnt. Gleichwohl drängelt der Wein nicht, sondern schwebt intensiv, aber fast leichtfüßig und mit perfekt austarierter Säure durch den **Mund**. Er ist klar und sauber, vegetabile und nussige Noten behaupten sich neben der Frucht, eine feine Cremigkeit und eine vibrierende Finesse treffen auf eine gut integrierte mineralische Textur. Tiefgründig und kraftvoll geht er in einen fülligen, dichten **Abgang**. Ein **großer Moselriesling** mit **außergewöhnlicher Spannung** und einer **Vielschichtigkeit jenseits der Primäraromen**, die eine **spektakuläre Entwicklung** über viele **nächste Jahre** erahnen lassen. Der Wein ist der **geborene und erkorene Solist**, er zeigt seine Impressionen aber auch gerne unter Missachtung der üblichen Verdächtigen in einem Bereich, der regulär mit Rotweinen flankiert wird, beispielsweise zu Hirschkeule aus dem Ofen mit Preiselbeersöße und Kartoffelklößen. Er ziert aber auch viele andere kraftvolle Fleischgerichte, gerne auch an einer festlichen Tafel mit würdevollem Kerzenschein.

**2019 Ockfener Bockstein Riesling Kabinett VDP.Große Lage**

Mit dem fruchtsüßen **Kabinett** hat **Nik Weis** einen Wein in der klassischen Tradition von **Saar-Mosel-Ruwer** gemacht in dem **Stil**, der einst den **Ruhm dieser Weine** begründet hat. Als **VDP.Große Lage** steht er für den **Moselklassiker**, dessen **Charme** sich **niemand ernsthaft entziehen** kann.

Im **Aromenspiel** überholt ein feiner Zitrusduft mit tropischen Nuancen die Noten von Äpfeln, Pfirsichen und reifen gelben Stachelbeeren und lässt auch die wunderbaren hellen floralen, rauchigen und kräuterig-würzigen Töne durch, die zärtlich mineralisch unterlegt sind. Der **Gaumen** freut sich über eine klare, schmelzige, süßlich-saftige Fruchtspannung von Zitrus über Töne von Aprikosen, Mandarinen und weißen Johannisbeeren, aber auch über die tiefgründige, rauchige **Schiefermineralität** im Hintergrund. Die animierende **Säure** ist **fein** und **vibrierend**, sie untermalt distinguiert die **natürliche** Fruchtsüße in einem überaus **harmonischen Zusammenspiel**. Im fast endlosen **Finale** bleibt der **Kabinett** noch lange in guter Erinnerung: straff und geschliffen mit dezenter Extraktsüße, filigraner Säure, einer würzigen Kräuternote und kühler Mineralität. Das ist ein **eleganter Riesling**, **saftig** und **fein** mit **druckvollem Körper**. Er zeigt die **Eigenarten des Saar-Terroirs** und seine **Herkunft** mit **animierender Frische** und **Fruchtigkeit** vor. Ein **leuchtender, verführerischer Solist** für milde Sommer- und entspannte Kaminabende und eine einwandfreie, klassische Eskorte für einen Red Snapper in Kokos-Mango-Soße oder einen uralten holländischen Kumin-Gouda.

2015 Leiwener Laurentiuslay Riesling Auslese Goldkapsel  
VDP.Große Lage

**Grundlage** dieser **Auslese** war eine **gnadenlose Selektion** am **Rebstock** und die **Ernte** von schon ordentlich **geschrumpelten Beeren** mit **feiner Botrytis**. Der **vielbejubelte Jahrgang 2015** war an der **Mosel** zwar **alles andere als unproblematisch**. Trotz **extremer Trockenheit** und **unheilvoller Sommerhitze** wurden die Winzer bei der **Ernte im Herbst** dann doch noch von **aromatischen, keineswegs säurearmen Trauben** angenehm **überrascht**. Wenn ein Wein wie der **2015 Leiwener Laurentiuslay Riesling Auslese** nun **sechs Jahre später geöffnet** wird, kann er mit seiner **prägnanten Aromatik, Komplexität, Kraft und Eleganz** nur **Mosels Liebling** sein.

Ein verführerisches **Bukett** entweicht dem **Glas**. Es begegnet uns aber keineswegs das übliche **exotische Frucht-potpourri** mit seichten blumigen **Beigaben**. Hier geht es **robuster** zu mit einem hochkomplexen **Panorama** von **Gewürzen, Mineralien** und einer **dezenten Fruchtduftigkeit**. **Robust** heißt hier nicht **plump**, daher umkreisen so **gegensätzliche Aromen** wie **Nelken, Brennnesseln, Orangen- und Holunderblüten, blonder Tabak** und **Feuerstein** die **dichten Fruchtaromen** von **Limetten, gelben Nektarinen, Äpfeln, Mango** und **Papaya** und fordern zum **endlosen Herumschnüffeln** auf. Über die **Zunge** quillt er **üppig süßlich**, aber mit einer **imposanten Frische**. Die **Bukett-Aromen** gehen nicht unter, sondern werden mit jedem **Schluck intensiver** und **kleiden den Gaumen dicht** und **differenziert aus**, ohne **klebrig oder marmeladig** zu werden. Das **Geheimnis** der **kühlen Feinsaftigkeit** ist die **Balance** zwischen **Fructose-Süße** und **knackiger Säure**. Beides ist mit dem **zarten Gerbstoffgerüst** und der **starken Mineralik** **einfühlsam ausbalanciert**. Wie bei allen **klassischen Edelsüßen** ist die **Balance** der **Schlüssel** zum **Genuss**. Es kommt auf das **Zusammenspiel** von **strukturierter Säure, süffiger Frucht, sanfter Würze** und **delikater**

**Mineralik** an. In diesem Riesling haben wir der **genialen Komposition** die **erstaunliche Feinsaftigkeit**, die **energische Substanz**, die **konzentrierte Textur** und als Fazit dieses **herrlich schwerelose Auslese-Erlebnis** zu **verdanken**. Sie dürfen mit diesem Wein gerne von einem Krebsgericht mit indischem Curry ablenken oder ihn gleich als Solisten reichen, Ihre Gäste und er haben es verdient.

➡ mehr **Infos** über das **Weingut Nik Weis**

<https://www.nikweis.com>

□ mehr **Infos** über **den VDP**:

<http://www.vdp.de>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)

[Vier-enden-der-welt@t-online.de](mailto:Vier-enden-der-welt@t-online.de)