



Nik Weis, Mosel QbA

Urbans-Hof Schiefer Riesling trocken 2024

CHF 16.90

 75cl
 10.5%
 Mosel
 Riesling
AN 7306724

Degustationsnotiz

Herrliche Aromen nach diversen Früchten, wobei der Geschmack von Birnen, Äpfeln und Melonen besonders hinausragt. Der Schiefer weist eine angenehme Restsüsse auf, die mit einer genialen Würze und spritziger Säure einen besonderen Gaumenkitzel hervorrufen. Ein wahres Trinkerlebnis dank seiner ausgewogenen Kombination und dezenten Spritzigkeit.

Herstellung

Stahltank

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Käseplatten oder als Dessertwein.

Produzent

Nik Weis führt das Weingut St. Urbans-Hof in Leiwen an der Mosel heute in der dritten Generation. Das Gut ist bekannt für sein stark diversifiziertes Lagenportfolio, welches sich nicht nur an der Mosel, sondern auch an der Saar befindet. Dadurch legt Nik Weis sehr grossen Wert darauf, seinen Weinen einen deutlichen Lagencharakter und Individualität zu verleihen. Das Weingut verfügt über Filetstücke in Lagen, die zu den allerbesten des Weinbaugebietes gehören, wie dem «Piesporter Goldtröpfchen» oder dem «Ockfener Bockstein». Der klare Fokus von Nik Weis und seinem Team liegt auf einer intensiven Arbeit im Rebberg. Im Keller dagegen, verfolgt er bewusst einen erklärten Minimalismus und erreicht dadurch eine ungeheure Sorten- und Terroirtypizität.



Urbans-Hof Schiefer Riesling trocken 2024

Region

Die Mosel-Weinregion erstreckt sich vom deutsch-französisch-luxemburgischen Dreiländereck bei Perl bis nach Koblenz und umfasst nicht nur das Moseltal selbst, sondern auch die Flusstäler und Nebentäler von Saar, Ruwer, Sauer und Lieser. Mit rund 8 440 Hektaren Rebfläche zählt sie zu den klassischsten und historischsten Weinanbaugebieten Deutschlands.

Die Region ist geprägt von steilen Hängen, engen Mäandern und Terrassenweinbau, was die Landschaft massiv prägt und höchste Anforderungen an den Weinbau stellt. Die meisten Weinberge liegen auf rheinland-pfälzischem Boden, doch das Gebiet zieht sich auch über Grenzen hinweg in benachbarte Regionen hinein.

Die Böden sind dominiert von Devon- und Tonschiefern – oft Schieferplatten, die nur wenig Aushalt haben – und in manchen Bereichen auch von Muschelkalk. Diese Gesteinsvielfalt und die geologische Tiefe verleihen den Reben Mineralität, Spannung und Terroir-Ausdruck.

Riesling ist unbestritten die zentrale Sorte der Mosel: mit seiner eleganten Säurestruktur, filigranen Frucht und oft ausdrucksvoller Mineralik prägt er das Gesicht der Region. Weitere Rebsorten wie Müller Thurgau, Elbling und Weiß- und Grauburgunder ergänzen das Portfolio, ebenso wie in geringem Umfang Spätburgunder.

Besonders auffallend ist die Stilistik: Moselweine zeichnen sich oft durch Leichtigkeit, Finesse und eine feine Spannung aus – sowohl in trockenen Ausprägungen als auch in restsüssen Prädikatsweinen. Sie spiegeln das Zusammenspiel von Steillage, Boden und Klima auf subtile Weise wider – oft mit großer Lagerfähigkeit bei zartem Ausdruck.