



BOCKSTEIN KABINETT

HIGHLIGHTS/RATINGS

- Eine der besten Weinbergslagen der Welt
→ Herkunft einer der teuersten (Weiß)Weine
Im frühen 20. Jahrhundert
- Gewachsen in der Neuwieser-Parzelle
(Original-Bockstein)

Robert Parker:	92 Pkte (JG 2017, JG 2019)
Wine Spectator:	93 Pkte (JG 2017)
Falstaff:	93 Pkte (JG 2016) 92 Pkte (JG 2018)
Jancis Robinson:	17,5 Pkte (JG 2017)
James Suckling:	92 Pkte (JG 2018) 94 Pkte (JG 2019)

DATEN

REBSORTE	100 % Riesling
ERZIEHUNG	Einzelpfahlerziehung
REBALTER	40-60 Jahre
AUSBAU	spontan vergoren, im Edelstahltank und Moselfuder ausgebaut
TRINKTEMPERATUR	8°C
ALKOHOLGEHALT	ca.8% vol. (Jahgangsabhängig)

DIE WEINLAGE

In einem Talaufläuf der Saar gelegen, ist der Ockfener Bockstein eine steile Süd-Südwestlage, die durch keinen Schatten anderer Berge um die volle Anzahl an Sonnenstunden gebracht wird. Der Boden besteht zum größten Teil aus einem groben, geröllartigen Devonschiefer. Weil sich auf dem Bergrücken ein Wald befindet, ist die Wasserführung im Bockstein extrem gut. Der Ockfener Bockstein setzt sich heute „S-förmig“ aus einem konvexen und konkaven Teil zusammen, zwischen denen bis zur Lagenreform noch streng unterschieden wurde. Der Großteil unseres 10 ha großen Besitzes befindet sich im konvexen Originalbereich des Bocksteins, in dem früher bereits mit die teuersten und berühmtesten Saarweine wuchsen. Diese Filetstücke namens „Zickelgarten“, „Neuwies“ oder „oberster Bockstein“ sind seit Jahrhunderten die eindeutigen Spitzenparzellen der Steillage und transportieren das einzigartige Terroir besonders intensiv. Weine aus dem Ockfener Bockstein zeichnen ein rauchig-mineralischer Charakter und eine feine Würze aus. Sie sind die wohl markantesten und geschliffensten Rieslinge unseres Weingutes.

DER WEIN

Kabinette sind eine besondere Spezialität der Mosel, in deren Erzeugung viel Sorgfalt und Bewusstsein investiert werden muss. Um die Leichtigkeit dieses Weinstils zu wahren, werden die Erträge im Weinberg nicht zu rigoros vermindert, während die Weinlese exakt zur sogenannten physiologischen Reife stattfindet. Das bedeutet, dass das Lesegut zwar reif, aber nicht hoch- oder gar überreif ist und die Säurestruktur noch entsprechend präsent und komplex erscheint. Kabinette weisen in unserem Haus einen moderaten Alkoholgehalt von durchschnittlich 8 % Volumen auf, der sich im heißen 2018er Jahrgang auf 9 % eingelassen hat. Durch den Ausbau im Edelstahltank und traditionellem 1.000 l Eichenfass (Moselfuder) werden sowohl die Frische als auch die Würze und Aromenkomplexität hervorgehoben.

Der 2018er Bockstein Kabinett besticht wie eine Ballerina durch Leichtigkeit, gepaart mit viel Trinkfluss und einer enormen Zugänglichkeit. Rauchig-florale Noten von Holunder, Flieder und Kamille treffen auf Zitrusfrüchte und Noten von Mäikräutern und Waldmeister. Bockstein Kabinett passt perfekt zur leichten, frischen und gut gewürzten Sommerküche, insbesondere zu Carpaccio, Ceviche, Gazpacho, Meeresfrüchten, Spargel, Sommersalaten mit Beeren und Kräutern oder Melone mit Parmaschinken.

ÜBER DAS WEINGUT

Das Rieslingweingut Nik Weis – St. Urbans-Hof in Leiwien an der Mosel wird in der dritten Generation von Nik Weis und seiner Familie geführt. Seit dem Jahr 2000 ist das Weingut Mitglied im renommierten Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Die ca. 40 ha Weinberge erstrecken sich über rund 60 km entlang der Flüsse Mosel und Saar und werden auf traditionelle Weise im Einklang mit der Natur bewirtschaftet. Von den prestigeträchtigen Einzellagen, in denen Rieslinge von Weltrang wachsen, sind fünf als VDP.Grosse Lage klassifiziert. Die Weine werden ausschließlich mit natürlichen Hefen vergoren.

