



SAARFEILSER GG

HIGHLIGHTS/RATINGS

- Kleine Spitzenlage, direkt an der Saar gelegen
- Besondere geologische Wachstumsbedingungen durch roten Schieferboden und junge Flussalluviale
- Das leichtfüßigste GG unserer Kollektion

James Suckling:	94 Pkte (JG 2016), 95 Pkte (JG 2019)
Jancis Robinson:	18 Pkte (JG 2017)
Vinum:	93 Pkte (JG 2019)

DATEN

REBSORTE	100 % Riesling
ERZIEHUNG	Einzelfahlerziehung,
REBALTER	40 - 60 Jahre
AUSBAU	spontan vergoren
TRINKTEMPERATUR	8°C
ALKOHOLGEHALT	ca. 13% vol. (Jahgangsabhängig)

DIE WEINLAGE

Die Saarlage Schodener Saarfelser Marienberg ist seit 2001 im Besitz unseres Weinguts. Die 3,2 Hektar in der „Saarfeils“ bilden eine direkt an die Saar grenzende Hangstufe. Aus dem lateinischen „vallis“ (Tal) leitet sich der Name „Feilz“ ab. Völlig nach Süden ausgerichtet, ist sie eine der wärmsten Lagen am rechten Nebenfluss der Mosel. Die Saar speichert die Wärme und reflektiert die gleißend hellen Sonnenstrahlen, Reben und Trauben werden umflossen von Wärme und Licht. Hier, an einer 90° Biegung, wo die Saar einmal immens ihren Lauf gewechselt hat, vereinigen sich unterschiedliche Böden. Die Mischung aus jungen Flusssedimenten und altem, harten Schiefergestein gibt den Weinen ihre besondere Leichtigkeit.

DER WEIN

In der Nase saftige Gelbfrüchte wie Aprikose, Pfirsich, reife Mango, Passionsfrucht sowie helle Kräuter wie Zitronenmelisse und Minze. Dieser betörende Eindruck setzt sich am Gaumen fort und wird durch eine vollmundige und elegante Struktur getragen. Als fruchtbetonter Riesling von der Saar verfügt das GG über einen sehr eleganten Körper, dessen Frucht- und Kräuternoten in einem seidig-feinen Netz gewebt sind. Aufgrund des besonderen Terroirs charakterisieren sich Große Gewächse aus der Saarfeils als die leichtfüßigsten unserer Kollektion.

Die Saftigkeit und das Körperreichtum des Saarfelser GG machen es zum idealen Begleiter für exotisch gewürzte Speisen wie Couscous, miso-glazed Kabeljau, Beef Teriyaki, grüne und rote Thai Curries, süß-saures Huhn mit Schweinebauch oder Sate-Spieße mit Erdnussoße.

VDP.Grosses Gewächs (GG) steht für den trockenen Spitzenriesling aus einer VDP.Grossen Lage und obliegt strengsten Herstellungsvorschriften. Das Weingut Nik Weis – St. Urbans-Hof begann bereits in den 1970er Jahren, trockene Rieslinge auszubauen, als der Großteil der Moselwinzer noch ausschließlich Süßweine erzeugte. Ein wertvoller Erfahrungsschatz, der bis heute weiter angereichert wird. Um die bestmöglichen Wachstumsbedingungen im Weinberg zu schaffen und authentische Weine mit einer klaren Herkunftsgarantie im Geschmack zu erzeugen, setzen Nik Weis und sein Team radikal auf Handarbeit und eine besonders selektive Handlese, manchmal über mehrere Durchgänge hinweg. Nur völlig gesunde und vollreife Trauben mit einer hohen aromatischen Komplexität bilden die Grundlage für seine GGs. Die Weine vergären spontan im Edelstahltank und werden je nach Jahrgang im traditionellen Moselfuder (1000 l) ausgebaut. Eine späte Füllung im Sommer des darauffolgenden Jahres ermöglicht den Weinen ein langes Reifen und die nötige Zeit zur Geschmacksentfaltung.

