



NIK WEIS



PINOT NOIR

HIGHLIGHTS

- einer der ältesten Pinot Noir Weinberge der Mosel
- unmittelbar nach der Wiedezulassung gepflanzt
- niedrige Erträge / Handlese / Spontanvergärung
- Beerenschalen wurden von Hand untergetaucht
- Gereift in französischem Eichenfass

INFORMATION

REBSORTE:	100 % Spätburgunder (Pinot Noir)
JAHRGANG:	2018
ERZIEHUNG:	Einzelpfahl- und Spaliererziehung
REBALTER:	30-40 Jahre
AUSBAU:	Maischegärung mit Pigeage
TRINKTEMPERATUR:	12 °C
ALKOHOL:	12,5 % VOL.

DER WEIN

Pinot Noir hat an der Mosel eine längere Tradition als bekannt ist. Bereits im Mittelalter wurde Letzterer an der Mosel angebaut, und tatsächlich waren im 19. Jahrhundert einige der heute weltbekanntesten Spitzenlagen zu größeren Teilen mit Pinot Noir bestockt. Zwischenzeitlich war das Anpflanzen von Rotweinsorten an der Mosel jedoch verboten, bis 1986 Pinot Noir auch offiziell wieder erlaubt wurde.

Pinot Noir ist eine Rotweinsorte, die gerade in kühlerem Klima, wie dem der Mosel, besonders elegante Weine hervorbringt.

Nik Weis ist privat ein großer Liebhaber der Weine aus dem Burgund. Da lag die Versuchung nahe sich selbst im An- und Ausbau von Pinot Noir zu verwirklichen. Für Nik Weis sind seine Pinot Noirs Ausdruck einer Moseltypizität.

Nicht nur die Frucht alleine steht im Vordergrund, sondern auch das herzhaft, salzig-mineralische, das Lust auf den nächsten Schluck macht.

Für seine Vorstellung eines perfekten Mosel Pinot Noirs konnte Nik Weis unter anderem eine der ältesten Pinot Noir Pflanzungen an der Mosel überhaupt erstehen. Dort erzeugt er im Einklang mit der Natur und einer ganzheitlichen und nachhaltigen Weinbauphilosophie die perfekten Trauben.

Niedrige Erträge und selektive Handlese sind genauso selbstverständlich, wie das Untertauchen der Beerenschale per Hand.

Anschließend reift der Wein in französischen Eichenholzfässern mit einem Volumen von 500l.

In der Nase zeigt sich die wunderbare Kombination von Beerenfrucht des Spätburgunders kombiniert mit herzhaft rauchigen und erdigen Komponenten.

Im Geschmack breitet sich seine Frucht wie ein Potpourri von Waldbeeren und Steinobst. Die Struktur ist seidig und fein. Das Finish ist würzig und nachhaltig.

