



NIK WEIS
ST. URBANS-HOF

WEINERZEUGUNG



SCHONEND ZUR QUALITÄT

So behutsam wie die Traubenlese muss auch die Traubenverarbeitung sein. Denn die Qualität, die ein Jahr lang gewachsen ist, soll möglichst vollständig ihren Weg in die Flasche finden.

Die Trauben werden kurz angequetscht. Die entstandene Maische ruht für eine Weile in der Kelter (Mazeration). Aromen und Mineralien der Trauben werden damit gänzlich aufgeschlossen und vom Saft bestmöglich aufgenommen. Gekeltert wird anschließend mit pneumatischen Pressen, welche die Trauben besonders schonend abpressen.

Der Saft läuft, ohne gepumpt zu werden, lediglich mithilfe der Schwerkraft in den Keller. Dort klärt er sich über Nacht von allein, bevor die Gärung beginnt.



DER NATUR IHREN LAUF LASSEN

Geduld und Vertrauen sind nötig, um den Wein selbst sein Gleichgewicht finden zu lassen. Die Weine vergären spontan, ohne Zusatz von Reinzuchthefen. Die Hefen, die sich ganz natürlich im Keller befinden oder mit den Trauben aus dem Weinberg in den Keller kommen, führen die Gärung durch. Es entsteht ein komplexes Spektrum an Gäraromen, das dem Wein mehr Charakter verleiht.

Ihr Duft ist oft kräuterisch, würzig, animalisch – sie heben sich deutlich von den vielen einfachen Weinen ab, die heutzutage vielfach angeboten werden. Diese herkunftsgeprägten Weine vereinen drei Dinge ineinander: Trinkfreude, Lagencharakter und Lagerfähigkeit.

WEINERZEUGUNG

ALLE SINNE ANSPRECHEN

Nik Weis hat sich zum Ziel gesetzt, seine Weine ihren „gôut moselle“ zeigen zu lassen. Neben der Gärung mit „wilden“ Hefen und dem Verzicht auf Reinzuchtheferen ist das Fuderfass wichtig für den Ausbau eines authentischen Moselweines.

Aber ganz dogmatisch legt man sich auf dem St. Urbans-Hof nicht fest: Auch kleinere Edelstahl tanks können helfen, den einzigartigen Charakter des Moselweines hervortreten zu lassen. Die kühlende Vergärung erhält die Traubenaromen und die sehr wohlschmeckenden Gäraromen: Diese bleiben größtenteils im Wein gebunden und verflüchtigen sich nicht mit dem Gärgas in die Luft. Auch ein Hauch gärungseigener Kohlensäure verbleibt im Wein – sie wirkt konservierend, lässt die jungen St.-Urbans-Hof-Weine im Glas perlen und sorgt für ihren frischen, spritzigen Geschmack.



IN EICHENHOLZ ZUR VOLLENDUNG

Viele der St.-Urbans-Hof-Weine lagern noch ein paar Monate im traditionellen moseltypischen Fuderfass. In diesen 1000 Liter fassenden Eichenholzfässern haben sie Ruhe und Zeit zum Reifen – hier bekommen sie ihren letzten Schliff. Wenn Nik Weis und sein Kellermeister Rudi Hoffmann sich davon überzeugt haben, dass die Weine des Jahrgangs perfekt sind, werden sie in die dunkle Schlegelflasche gefüllt.



ENGE ZUSAMMENARBEIT

Eine Qualitätsphilosophie in die Realität umzusetzen, verlangt einiges Nachdenken. Der Winzer, der große Weine will, ist stets hin- und hergerissen zwischen Intuition und wissenschaftlichen Fakten. Der Weg zur Qualität hat viele Gabelungen. Es geht um Details, scheinbare Kleinigkeiten, die in ihrer Summe eine große Wirkung erzielen. Nik Weis steht in ständigem Austausch mit seinem Kellermeister Rudolf Hoffmann und seinem Weinbergsleiter Hermann Jostock. Beide sind „waschechte Mosellaner“ und kennen den Weinbau von Kindesbeinen an. Und den Vater mit seiner jahrzehntelangen Erfahrung möchte Nik Weis bei seiner Arbeit nicht missen. Gemeinsam verfolgen die vier eine ganzheitliche Philosophie. Kein Schritt der Weinentstehung bleibt unbedacht. Detailversessen werden alle Maßnahmen besprochen und eingeschätzt, schließlich hängt jeder Schritt vom anderen ab.





SPITZENLAGEN ERNST NEHMEN

Die „Vitikultur“ ist eine Verbindung von Kunst, Wissenschaft, Fleiß, Engagement, Intuition, Glaube, Detailversessenheit und Verantwortung für die Natur. Durch intensive Bodenarbeit gibt der weiche Schieferboden seine Mineralien frei und wird für die Rebe aufnahmefähig. Gedüngt wird der Weinbergsboden ausschließlich mit Stallmist und anderem organischem Humus, denn nur ein gutversorgter Boden kann kräftige und vollmundige Weine hervorbringen. Intensive, akkurate Laubarbeit lässt Licht an die Trauben, so können sie Aromen bilden. Nik Weis achtet strikt auf geringe Erträge: Jede Rebe erhält einen kurzen Anschnitt, und im Spätsommer wird ein Teil der Trauben entfernt, damit sich die ganze Kraft des Rebstocks auf wenige Trauben konzentriert. Eine späte Ernte mit einer langen Reifezeit ermöglicht die Entwicklung intensiver Aromen. Alle Trauben werden von Hand gelesen und auf dem Rücken in „Hotten“ aus dem Weinberg getragen.





TRADITION FÜHRT ZU PERFEKTION

In den Steillagen des St. Urbans-Hofes erfahren die Riesling-Reben die traditionelle Einzelpfahlerziehung. Die hohe Pflanzdichte von 7000-10.000 Reben pro Hektar setzt die Reben unter permanenten Konkurrenzstress, der sie anspornt, in immer tieferes Erdreich vorzustößen und Besonderes zu leisten. Die Bogreben werden nicht an Drahtrahmen, sondern an einem Pfahl und am Rebstock selbst festgebunden. Die Einzelpfahlerziehung hat weitere Vorteile: Sie ermöglicht es, quer im Hang zu gehen und die Reben allseitig zu bearbeiten; zudem werden die Bogreben parallel zum Hang und damit frontal zur Sonne gebunden, damit eine möglichst große Laubfläche die Sonnenstrahlen aufnehmen kann; und durch das Herunterziehen der Bogreben in die Nähe des Bodens können die Trauben von seiner Wärme profitieren.

WEINERZEUGUNG



WEINGUT
NIK WEIS
ST. URBANS-HOF

WEINGUT NIK WEIS ST. URBANS-HOF

www.urbans-hof.com

info@urbans-hof.com

URBANUSSTRASSE 16 | 54340 LEIWEN MOSEL
FON 0 65 07 - 93 77-0 | FAX 0 65 07 - 93 77-30

