

# DAS WEINGUT THE WINERY



Das Weingut in Leiwien an der Mosel ist im Familienbesitz und wird in der dritten Generation von Familie Weis geführt. Der Weinbergsbesitz erstreckt sich über einige der großartigsten Lagen an der Mosel und Saar, die ausschließlich mit Riesling bepflanzt sind.

*St. Urbans-Hof winery is located in the village Leiwien in the heart of Germany's renowned Mosel Valley. The Vineyards of the estate are situated on many of the finest slopes of the Mosel and Saar Rivers and are planted exclusively to Riesling.*



NIK WEIS  
ST. URBANS-HOF



2015  
GOLDTRÖPFCHEN  
KABINETT

FACTSHEET

## DIE LAGE THE VINEYARD



# GOLDTRÖPFCHEN KABINETT

Das Piesporter Goldtröpfchen hat den größten Weltruf unter den St. Urbans-Hof Weinen.

Unsere Weinberge liegen zwischen dunklen Schieferfelsen, die steil bis direkt in die Mosel abfallen. Daher nennt man diesen Teil der Lage auch „Mosel-Lorelei“. Die hervorstehenden Felsen wirken wie eine „Sonnenstrahlen-Batterie“, ähnlich wie der Boden der Leiwener Laurentiuslay. Doch den Piesporter Weinen lassen wir stets eine natürliche Restsüße.

Der tiefgründige, weiche Tonschiefer unserer Weinberge gibt den Goldtröpfchenweinen ihren eigenständigen Charakter. Die Vielfalt der Aromen reicht von Pfirsich und Aprikose bis hin zu exotischen Früchten. Zu diesen oft opulenten Fruchtnoten gesellt sich harmonisierend die mineralische Schiefernote. Diese Weine können bis zu 30 Jahren und älter werden und immer noch vollkommen fruchtig schmecken.

Throughout history, Piesport has had a reputation as one of the best wine towns on the Mosel. The soil on the slopes is heavy slate. The St. Urbans-Hof vineyards are located in one of the oldest parts of the Goldtröpfchen, called the “Mosel Lorelei” because the steep rocky banks go directly down to the river and there is no passage. The dark slate of the vineyards heats up during the day and releases this energy throughout the night. Piesporter Goldtröpfchen has a parabolic shape, like a horseshoe and the best part of the vineyard enjoys the warmth of the sun reflected from the river as well as overhead, doubling the effect.



## DIE WEINBESCHREIBUNG THE WINE DESCRIPTION

Seine klassisch barocke Aromatik von tropischen Früchten, und seine feine Struktur, machen diesen Wein zu einem großen klassischen Moselkabinett.

Optimaler Speisenbegleiter zu Indisches Lamm Masala, Toast Hawaii, gegrillte Ananas mit Schinken, Kabeljau mit Maracuja Beurre blanc

Richly ornate aromas of tropical fruits and a sophisticated structure lend this wine its powerful personality and traditional Mosel characteristics.

Ideal with dishes such as Indian lamb masala, grilled pineapple with ham (including on toast), cod and passion fruit with a beurre blanc sauce.

### TRAUBENSORTE – GRAPE VARIETY

100 % RIESLING

### JAHRGANG – VINTAGE

2015

### ERZIEHUNG – TRELLISING SYSTEM

EINZELPFAHLERZIEHUNG, TEILS WURZELECHT –  
VINES ARE TRAINED ON SINGLE STAKES PARTLY ON THEIR OWN  
ROOTSTOCKS

### REBALTER – AGE OF VINES

30-90 JAHRE - 30-90 YEARS

### AUSBAU – VINIFIKATION

MIT NATÜRLICHEN HEFEN IM MOSELFUDER VERGOREN  
FERMENTED BY INDIGENOUS YEAST IN LARGE OAK CASK

### TRINKTEMPERATUR – DRINKING TEMPERATURE

6-8°C

### ALKOHOL – ALCOHOL 8,5 %

RESTZUCKER – RES. SUGAR 52,3 G/L

SÄURE – ACIDITY 9,6 G/L

