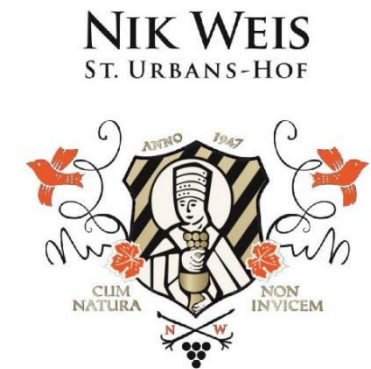


# DAS WEINGUT THE WINERY



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.*



2015  
RIESLING  
weisses Etikett / white label



FACTSHEET



## DIE LAGE THE VINEYARD



## RIESLING

Der Gutsriesling kommt aus den Weinbergen, die sich um das Weingut herum befinden. Dort findet man eine 2- 6 Meter hohe Sediment Auflage von Fluss Sedimenten, wie Sand Kies und Lehm auf Schiefer Untergrund. Die Böden sind ausreichend mit Wasser versorgt, was besonders in trockenen Jahren sehr vorteilhaft ist.

*The Estate Riesling comes from the vineyards which are located around St. Urbans-Hof. Around estate there is a 2 – 6 m layer of alluvial sediments, layer of alluvial sediments, like sand , gravel and clay , on a slate subsoil. The grounds have a sufficient water supply, which is, especially in dry years, very beneficial.*

## DIE WEINBESCHREIBUNG THE WINE DESCRIPTION

Unser Gutsriesling hat eine frische lebendige Art, eine feine raffinierte Säure und einen trockenen Charakter. In der Nase wunderbare würzige und kräutige Noten. Seiner Herkunft, auf gut mit Wasser versorgten Flusssedimentböden um das Weingut verdankt der Gutsriesling seine feine Struktur.

Optimale Speisen: Fischgerichte wie gegrillte Dorade mit frischen Kräutern und Salat, Kalbsgerichte wie Vitello Tonnato, Seafood Pasta

Light and lively, our dry-minded Gutsriesling delivers a beautiful, refined acidity and aromas of dried and fresh spice. The fertile alluvial soils surrounding the estate lend the Gutsriesling its refined structure.

A beautiful pairing for grilled sea bream with fresh herbs and salad, veal dishes such as Vitello Tonnato and seafood pasta.

### TRAUBENSORTE – GRAPE VARIETY

100 % RIESLING

### JAHRGANG – VINTAGE

2015

### ERZIEHUNG – TRELLISING SYSTEM

EINZELPFAHLERZIEHUNG –

VINES ARE TRAINED ON SINGLE STAKES

### REBALTER – AGE OF VINES

40-60 JAHRE - 40-60 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 11% ALC. BY VOL.

RESTZUCKER – RES. SUGAR 12,1 G/L

SÄURE – ACIDITY 9,7 G/L

