

MOSEL RIESLING

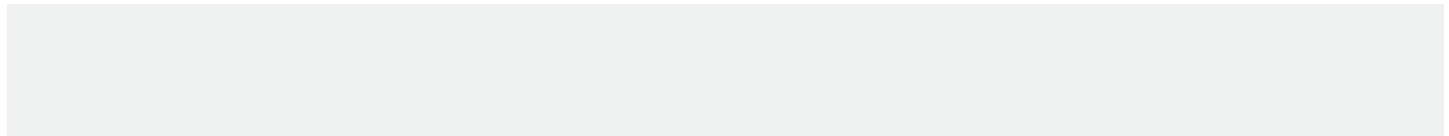
-  **Nik Weis St. Urbans-Hof**
-  **Deutschland**
Mosel
-  **Riesling**

NIK WEIS
ST. URBANS-HOF



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der filigrane, trockene und brillante Riesling ist ein Musterbeispiel an Eleganz und Klarheit. Er besitzt einen feinen Frischenerv, hinreißende Aromen von tropischen Früchten, ergänzt um grünen Apfel und Aprikose, und punktet darüber hinaus noch mit einer feinen mineralischen Ader. Riesling in seiner feinsten Art.



FARBE, GESCHMACK & MEHR	
Farbe	Weiß

ARTIKELDATEN	
Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	4013231000165 4013231000363

ANALYSE	
Alkoholgehalt	11.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT	
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weis Weine und Rebenmanufaktur 54340 Leiwen DE

PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Nik Weis, idyllisch gelegen an den steilen Hängen der Mosel, ist ein herausragender Vertreter der deutschen Weintradition. Seit Generationen bewirtschaftet die Familie Weis ihre Weinberge mit Leidenschaft und Hingabe, und das Weingut hat sich einen erstklassigen Ruf für seine einzigartigen Moselweine erworben.

Nik Weis steht für höchste Qualität und Traditionsbewusstsein. Die Weinberge erstrecken sich entlang der malerischen Moselschleifen, wo die steilen Schieferhänge den Rebstöcken optimale Bedingungen bieten.

Dieser besondere Terroir prägt die Weine von Weingut Nik Weis und verleiht ihnen einen unverwechselbaren Charakter.

Die Rebsorten, die auf den Weinbergen von Nik Weis gedeihen, sind vor allem Riesling, die Königin der weißen Rebsorten. Die sorgfältige Handarbeit im Weinberg und die selektive Lese sind entscheidend für die Qualität der Trauben. Nik Weis setzt auf naturnahe Anbaumethoden und nachhaltige Weinproduktion, um die Einzigartigkeit des Terroirs bestmöglich zu bewahren.

Die Weinbereitung bei Weingut Nik Weis ist eine Kunst, die auf langjähriger Erfahrung und modernster Technologie basiert. Die Trauben werden behutsam gepresst, und der Most wird schonend vergoren, um die Aromenvielfalt und die Frische der Moselweine zu bewahren. Die Liebe zum Detail und das Streben nach Perfektion sind in jedem Schluck spürbar.