

SAAR RIESLING FEINHERB

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

NIK WEIS
ST. URBANS-HOF



ARTIKELBESCHREIBUNG

Mit dem Riesling feinherb mit einem ausbalanciertem Säure-Süße-Spiel hält Nik Weis eine gute Tradition aufrecht. Das hochfeine Spiel zwischen eleganter Rasse und vornehmem Fruchtschmelz ergibt einen Riesling, wie er nur an der Mosel und deren Nebenflüssen entstehen kann. Prächtiges Bouquet von Apfel und Mango, harmonisch am Gaumen und angenehm im Nachhall.



FARBE, GESCHMACK & MEHR	
Farbe	Weiß

ARTIKELDATEN	
Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4013231000684 4013231000691

ANALYSE	
Alkoholgehalt	10.0 %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 Leiwien 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.