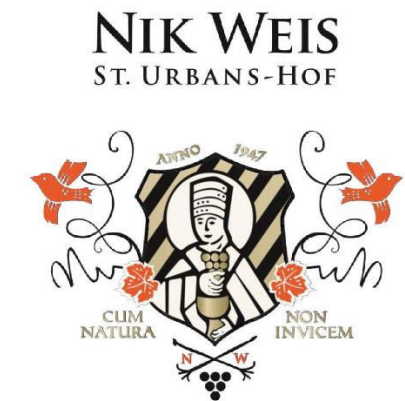


## DAS WEINGUT THE WINERY



Das Weingut in Leiwen 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.

*St. Urbans-Hof winery is located in the village Leiwen 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.*



2015  
BOCKSTEIN  
KABINETT



FACTSHEET



## DIE LAGE THE VINEYARD

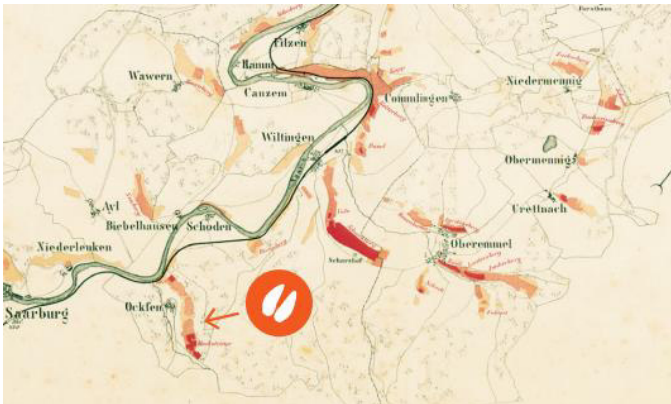


## BOCKSTEIN KABINETT

Der Ockfener Bockstein liegt in einem Seitental der Saar. Er ist ein steiler Süd-Westhang, vor dem sich kein anderer Berg befindet, der die Sonne verdecken könnte. Der Boden besteht zum größten Teil aus einem groben, geröllartigen Devonschiefer. Die Wasserführung im Berg ist sehr gut, da sich auf dem Bergrücken Wald befindet.

Die Parzellen des dortigen insgesamt 5 ha großen Besitzes befinden sich zum größten Teil in der Mitte, also im Filetstück des Berges. Die Weine, die im Ockfener Bockstein wachsen, zeichnen ein besonderer, mineralischer Charakter und eine feine Würze aus. Sie sind die wohl markantesten und geschliffensten Weine unseres Weingutes. Besonders die klassischen Rieslinge mit etwas belassener eigener Restsüße sind regelrechte „Fruchtfeuerwerke“ und machen richtigen Durst nach mehr.

Ockfen is an ancient wine town located in one of the Saar River's tributaries. It became famous through its outstanding vineyard site of "Ockfener Bockstein", which is a steep, southfacing slope. The soil consists of hard, gravelly slate rock, which has a very fine, powdery surface easily absorbed by the vines' roots. This results in wines with a great mineral impact. The top of the hill is densely covered with forests, which collects the rain and retains the moisture, so that it drains consistently through the vineyard soil, preventing water stress of the vines in even the driest seasons.



## DIE WEINBESCHREIBUNG THE WINE DESCRIPTION

Eine wunderbar blumig, leicht rauchig Nase, dezente Restsüße, saftige Frucht und eine seidige Mineralität machen diesen Wein zu einem Saarkabinett wie er im Buche steht.

Optimaler Speisenbegleiter zu grünem Thaicurry, Melone mit Serrano-Schinken, glasiertem Schweinebauch mit Kimchi

A fabled floral nose laced with gentle smoke, delicate sweetness, juicy fruit flavors, and a smooth minerality make this Saar kabinett a thing of fairy tales.

Goes perfectly well with green Thai curry, melon wrapped with Serrano, glazed pork belly with kimchi.

### 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 9,5% ALC. BY VOL.

RESTZUCKER - RES. SUGAR 36 G/L

SÄURE - ACIDITY 9,3 G/L

