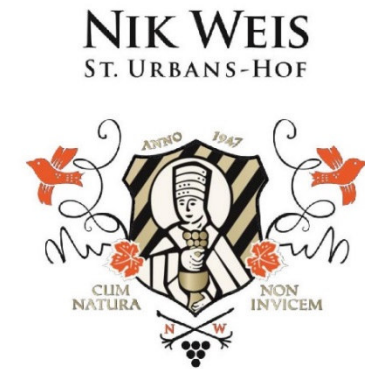


DAS WEINGUT THE WINERY



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, die ausschließlich mit Riesling bepflanzt sind.

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 and are planted exclusively to Riesling.



2015
GOLDTRÖPFCHEN
AUSLESE

FACTSHEET



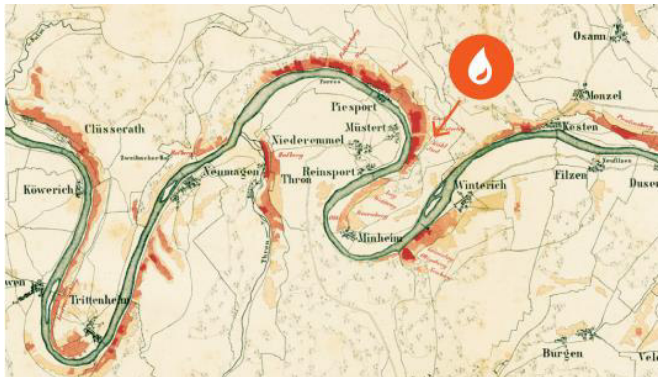
DIE LAGE THE VINEYARD



GOLDTRÖPFCHEN AUSLESE

Die Trauben für den Gutsriesling stammen überwiegend aus den Weinbergen, die sich rund um das Weingut befinden. Dort stehen die Reben auf Sedimentböden, die es der Rebe erlauben Weine hervorzubringen, die besonders den Charakter der Rebsorte Riesling zeigen. Ein kleiner Anteil Trauben des Gutsrieslings wurde im Wiltinger Schlangengraben geerntet, wo die Reben auf rötlichem Schiefer im Saarklima heranreifen.

The grapes for the Estate Riesling come from the vineyards located around the winery. The vines grow there on sediment soil that shows the Riesling character in a very good way. A smaller part of grapes were picked in the vineyard site Wiltinger Schlangengraben. The grapes there grow on a red slate soil in the cooler Saar area.



DIE WEINBESCHREIBUNG THE WINE DESCRIPTION

Ein opulentes Spiel von tropischen Früchten gepaart mit einem vollmundigen und intensivem Körper. Eine saftige nachhaltige Frucht mit cremig schmelziger Textur trifft auf eine herzhaft Schieferwürze.

Crêpe Suzette, Apfelstrudel mit Rumrosinen, 36 Monate gereifter Comté

A luscious exchange of tropical fruits and a rich, full-bodied flavor. Juicy, lingering fruit at the junction of creamy texture and savory slate spice.

Crêpe Suzette, Apple strudel with rum-soaked raisins, Comté aged for 36 months

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 9.0%

RESTZUCKER – RES. SUGAR 125.0 G/L

SÄURE – ACIDITY 9.4 G/L

