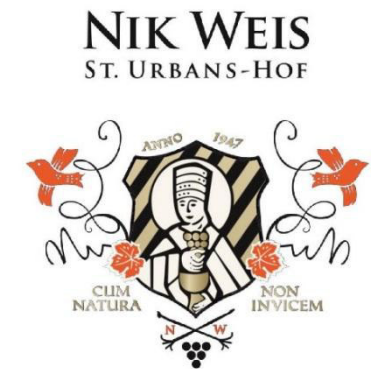


DAS WEINGUT THE WINERY



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
schwarzes Etikett / black 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 cloy , on a slate subsoil. The grounds have a sufficient water supply, which is, especially in dry years, very beneficial.

DIE WEINBESCHREIBUNG THE WINE DESCRIPTION

Die fruchtigere, saftigere Variante des Gutsrieslings ist, finessenreich, rund und harmonisch. Er besticht durch seine Ausdrucksstärke und einem fantastischem Trinkfluss. Dieser Wein ist wie ein Moselwein sein sollte. Leicht und mit einem Hauch natürlicher Restsüße. viel Frucht und Eleganz.

Optimale Speisen: Geflügel in pikanter Soße, Schweinefleisch Süß Sauer, Wild

The fruit-driven and juicy version of our Gutsriesling is rich with body and balance. It captivates through its blend of expressiveness and irresistible drinkability – everything that a Mosel Riesling should be. Light, with a subtle touch of residual sweetness. Full of fruit and elegance.

Poultry in piquant sauces, sweet and sour pork, game

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 10% ALC. BY VOL.

RESTZUCKER – RES. SUGAR 29,5 G/L

SÄURE – ACIDITY 9,9 G/L

