



65032321 | 2021

## GOLDTRÖPFCHEN RIESLING GG



Nik Weis St. Urbans-Hof



Deutschland  
Mosel



Riesling

**NIK WEIS**  
ST. URBANS-HOF

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Goldtröpfchen GG glänzt bereits in der Nase mit den von der Lage so vertrauten tropischen Früchten und Cassisnoten, die von kräuter-würzigen Noten wie grünem Tee und Minze begleitet werden. Am Gaumen setzt sich die Exotik der Lage mit Noten von Ananas, Passionsfrucht, Mango und Johannisbeere fort. Vollmundig und von tiefer Struktur geprägt.

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton  
4013231001612  
4013231001629

### ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Nik Weis – St. Urbans-Hof  
54340 Leiwien

### **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.