



MONTE NOSTRUM®

DER WEIN

Ein Name und seine „coole“ Herkunft

Der Kiedricher Berg ist eine von der Natur einmalig begünstigte Weinherkunft. Aus seinen höchsten und kältesten Parzellen, die zwischen den klassifizierten Crus Turmberg und Gräfenberg sowie dem Wald gelegen sind und sich über fast einen Kilometer entlang des Bergkamms ziehen, kommen die Trauben für den MONTE NOSTRUM®.

Am westlichen Ende dieses Bergzugs ragt auf einem steilen Phyllit-Schiefer Bergsporn der noch erhaltene Bergfried des ehemaligen castellum nostrum in die Höhe. Diese Höhenburg ließen die Mainzer Erzbischöfe 1160 errichten. Sie sollte den Rheingauer Landesherren den wertvollen Lagenbesitz, den Turmberg und den Gräfenberg, schützen, zwei Weinberge, die seit dem 12. Jahrhundert in Besitzurkunden erwähnt werden.

Auf diese höchsten Parzellen des Weinguts Robert Weil im Kiedricher Berg bezieht sich der exklusive, rechtlich geschützte Markenname MONTE NOSTRUM®. Sein Etikett wurde 1875, zur Gründung des Weinguts, gestaltet.

Das Terroir dieser steilen Weinberge zeichnet sich durch karge Phyllit-Schieferböden, gute Besonnung und perfekte Durchlüftung aus. Der Wald als Weinbergsgrenze sorgt für den wichtigen Unterschied zwischen Tag- und Nachttemperaturen, der den Erhalt einer lebendigen Rieslingsäure garantiert. Er ist gleichermaßen wichtiger Wasserspeicher für den Rebhang.

Die geologischen und mikroklimatischen Bedingungen dieser im besten Sinne des Wortes „cool climate“-Weinberge ermöglichen Riesling-Weine von hoher Mineralität und Finesse bei gleichzeitiger Komplexität und Nachhaltigkeit.

So stellt der MONTE NOSTRUM® mit seiner besonderen Weinqualität in Zeiten der globalen Erwärmung mit die Spitze von Weingut Robert Weil dar.

DIE VINIFIKATION

- Lagen** – die höchsten und kältesten Parzellen des Kiedricher Bergs über den klassifizierten Crus Turmberg und Gräfenberg entlang des Bergkamms
- Ernte** – mehrere Selektionsdurchgänge von Anfang bis Mitte Oktober
- Ausbau** – nach Mazeration und schonendem Pressen spontane Vergärung und über 12 bis 18 Monate weiterer Ausbau im traditionellen Doppelstückfass [2.400l]
- Verkauf** – April 2024

