



WEIN AM LIMIT

EST. 2012

2022 3/4 LITER WEISSBURGUNDER

MARCUS HEES - NAHE, DEUTSCHLAND



Für diesen filigranen und eleganten Weißburgunder liest Marcus Hees die Beeren etwas früher. Er baut sie komplett im Edelstahltank aus. Der Wein macht keine „Malo“ (Apfel-Milchsäuregärung) und somit gerät er animierend frisch und knackig. 6 Monate reift er auf der Hefe, welche von Zeit zu Zeit aufgerührt wird (Batonage), was für mehr Schmelz sorgt. Einfach und unkompliziert ist demnach kein Widerspruch von hoher Qualität, sondern erfordert im Einstiegsbereich genau dieselbe Kompromisslosigkeit und Konsequenz wie für Spitzenweine. Die Visitenkarte des Hauses mit Anspruch und Trinkfluss.

REBSORTE Pinot Blanc / Weißburgunder	APPELLATION Deutscher Qualitätswein	ALKOHOLGEHALT 12,5 vol %	DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Ja	VEGAN Nein
AUSBAU Edelstahl	REGION Nahe	RESTZUCKER 3,1 g/l	GLASEMPFEHLUNG Universalglas	ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite
KLIMA gemäßigt, kontinental	LAND Deutschland	GESAMTSÄURE 6,4 g/l	TRINKTEMPERATUR 6-9°	NÄHRWERTTABELLE -
BODEN Tonschiefer, Sandstein	ANBAU naturnah und nachhaltig	PH-WERT -	TRINKZEITFENSTER 2024 - 2029	ABFÜLLER Weingut Hees, 55569 Auen
BIO-PRÜFNUMMER -	HÖHE ÜBER N.N. 280 - 320 Meter	INTERNATIONALE BEWERTUNG -	VERSCHLUSS Schraubverschluss	IMPORTEUR Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg

MARCUS HEES

Mit den Weinen von Marcus Hees sind wir doch tatsächlich im Auenland gelandet. Wenn man dort durch die Felder, Wiesen, Wälder und Weinberge streift, dann würde man sich kaum wundern, wenn einem plötzlich ein Hobbit auf die Füße träte. Doch tatsächlich liegt Auen im Kurpfälzischen an der Nahe, un...

