



WEIN AM LIMIT

EST. 2012

2022 AUENER RIESLING UNFILTRIERT

MARCUS HEES - NAHE, DEUTSCHLAND



Unfiltriertes Jubiläum Seit mittlerweile 10 Jahren ist dieser Stoff in der unfiltrierten Variante nicht mehr aus unserem Portfolio wegzudenken. Nach einer kurzen Maischestandzeit und langer Gärung mit natürlichen Hefen, reift der Wein für 11 Monate auf der Vollhefe im Edelstahl bis zur Abfüllung. Dem Riesling wird die Tortur durch den Filter erspart. In dem Fall wird nur von der abgesetzten Hefe gezogen. Keine Angst, der Wein ist klar und sauber und macht richtig viel Spaß im Glas. Schütteln erlaubt! Geringer Schluckwiderstand Das Nichtfiltrieren sorgt für einen komplexeren Geschmack...

| | | | | |
|--|---|--------------------------------------|--|---|
| REBSORTE Riesling | APPELLATION Deutscher Qualitätswein | ALKOHOLGEHALT 12,5 vol % | DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Ja | VEGAN Nein |
| AUSBAU Edelstahl | REGION Nahe | RESTZUCKER < 1 g/l | GLASEMPFEHLUNG Universalglas | ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite |
| KLIMA gemäßigt, kontinental | LAND Deutschland | GESAMTSÄURE 7,2 g/l | TRINKTEMPERATUR 9-12° | NÄHRWERTTABELLE - |
| BODEN Tonschiefer, Sandstein | ANBAU naturnah und nachhaltig | PH-WERT - | TRINKZEITFENSTER 2024 - 2031 | ABFÜLLER Weingut Hees, 55569 Auen |
| BIO-PRÜFNUMMER - | HÖHE ÜBER N.N. 290 - 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...