

PINOT BRUT

MARCUS HEES - NAHE, DEUTSCHLAND



Die häufig und gern gemachte Gegenüberstellung von Sekt mit Champagner ist wie der berühmte Vergleich von Äpfeln und Birnen. Beides kann auf seine ganz eigene Art gut schmecken und hochwertig sein, hat aber, außer der Herstellungsweise, häufig nicht viel miteinander zu tun. Auch im Jahr 2015 hat sich Marcus Hees dazu entschlossen einen Teil seiner Trauben zu versekten. Zwei Jahre hat diese Blend aus 80% weißgekeltertem Spätburgunder und 20% Weißburgunder auf der Hefe verbracht. Wir sind begeistert von der klaren Frucht, der feinen Perlage und dem fruchtig-toastigen Duft. Zumindest die Wirkung ist dieselbe wie beim Champagner: er setzt intensive Glücksgefühle kurzfristig frei.

ANBAUGEBIET Nahe	CHARAKTER Fruchtig, frisch	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 -5 Jahre
APPELLATION Deutscher Qualitätswein	HÖHE ÜBER NN 250 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Weingut Hees, 55569 Auen	EMPFOHLENES TRINKGLAS Schaum,- oder Weissweinglas
KLIMA Kontinental, ausgewogen	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Handlese. Kurze Maischestandzeit. Spontane Gärung mit natürlichen Hefen	KARAFFIEREN Nein
BODEN Verwitterter Sandstein und Tonschiefer	REBSORTE 80% Spätburgunder 20% Weissburgunder	AUSBAU 24 Monate lang auf der Feinhefe in der Flasche ausgebaut	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 6 - 9°C



Marcus Hees keltert so ambitioniert, wie gefühlvoll köstlichste, feine Weine im elterlichen Betrieb. Die steilen Weinberge in Auen, am oberen Nahelauf, sind die höchstgelegenen der Region. Aufgrund der kühlen Nächte bleibt eine wohldimensionierte Frische in den Weinen erhalten. Uns haben sie so überzeugt, dass wir Marcus Weine ab jetzt exklusiv in unserem Sortiment führen.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.