

2020 Dreiviertel Liter Weissburgunder

MARCUS HEES - NAHE, DEUTSCHLAND



Für diesen filigranen und eleganten Weißburgunder liest Marcus Hees die Beeren etwas früher. Er baut sie zu 90% im Edelstahl aus und um mehr Komplexität zu erhalten, die restlichen 10% in alten Holzfässern. Der Wein macht keine "Malo" (Apfel-Milchsäuregärung) und somit gerät er animierend frisch und knackig. 7 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 Weißburgunder	Region Nahe	Restzucker 2,6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 6-9°	Internationale Bewertungen
Klima Ausgewogen kontinental	Appellation Deutscher Qualitätswein	Säure 6,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden Sandstein, Tonschiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch Weingut Hees, 55569 Auen
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau 7 Monate zu 90% im Edelstahltank und 10% in gebrauchten Holzfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Schraubverschluss	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



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, und das Dörfchen ist ein Nachbarort des deutlich bekannteren Monzingen. Dessen Lagen Frühlingsplätzchen und Halenberg gehören zu den Große-Gewächs-Lagen der Nahe. Auen dagegen kannte bis vor kurzer Zeit kaum jemand, und das hat sich auch erst geändert, seit der junge Winzer Marcus Hees den Betrieb seiner Eltern übernommen hat und für Furore sorgt.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.