

2016 RIESLING BRUT

MARCUS HEES - NAHE, DEUTSCHLAND



Marcus Hees sagt über seinen Sekt: "Der Lesezeitpunkt wird nach einem idealen Querschnitt von aromatischer Traubenreife und dem potenziellen Alkohol festgelegt. Durch unsere kühlen Seitentallagen haben wir die Möglichkeit die Lese der Trauben für Sektgrundweine ganz knapp vor die Hauptlese zu setzen, wodurch man Grundweine mit einer höheren, aber gleichzeitig sehr reifen Säure gewinnen kann." Flaschengärung und Lagerung auf der Hefe über einen Zeitraum von 36 Monaten, nur minimale Dosage, ca. 6 g/l Restzucker. Wir sagen: "Perfekter Stoff!"

Rebsorte Riesling	Region Nahe	Restzucker 6,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 6-8°	Internationale Bewertungen
Klima Ausgewogen kontinental	Appellation Deutscher Qualitätswein	Gesamtsäure 9,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden Sandstein, Tonschiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Schaumweinglas, Weissweinglas	Abgefüllt durch Weingut Hees, 55569 Auen
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau 36 Monate in der Flasche	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	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.