

2022 Riesling Halenberg

MARCUS HEES - NAHE, DEUTSCHLAND



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf sechs Flaschen pro Kunde begrenzt. Marcus besitzt lediglich eine 0,4 Hektar kleine Parzelle in dieser berühmten Lage. Doch dieses Fleckchen Weinberg hat es in sich. Der Boden, in den die 35 Jahre alten Reben ihre Wurzeln treiben, besteht aus Quarzit und blauem Schiefer. Gut geschützt vor kalten Fallwinden und zu starker nächtlicher Abkühlung, zusammen mit der Nähe zum Fluss ergibt sich ein wärmeres Mikroklima, das ideal für trockene Rieslinge ist. Nach unserem Dafürhalten braucht sich Marcus Gewächs nicht vor den bekannten, großen Namen zu verstecken, sondern hält locker mit. Den handgelesenen Trauben gönnte Marcus eine 12-stündige Maischestandzeit bevor die spontane Gärung einsetzte, die ohne Kühlung erst nach fünf Monaten abgeschlossen war. Der Wein reift anschließend für acht Monate auf der Vollhefe zu 75% im Edelstahl, der Rest im gebrauchten Tonneau. Ein monumentaler Riesling aus einem anspruchsvollen, aber qualitativ großartigen Jahrgang. Perfekte phenolische Reife, gepaart mit beeindruckender Säure. Jetzt noch zurückhaltende Aromatik, aber am Gaumen spürt man deutlich den Druck und die Power der Lage. Kristallin, dennoch geschmeidig. Mit zwei Jahren Reife perfekt. Der lagentypische Duft von trockenen, staubigen Kieseln, festen Pfirsichen und saftigen Äpfeln entwickelt sich mit Luft in der Karaffe oder im großen Glas bereits jetzt schon. Von allem genug, von nichts zu viel. Jetzt kaufen, in den Keller legen und in zwei Jahren sich selbst zu dieser Entscheidung beglückwünschen.

Rebsorte	Region	Restzucker	Empfohlene Trinktemperatur	Internationale Bewertungen
Riesling	Nahe	3,4 g/l	9-12°	
Klima Ausgewogen kontinental	Appellation Deutscher Qualitätswein	Säure 7,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Kiesel, Quarzit, Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch Weingut Hees, 55569 Auen
Höhe über N.N. 180 Meter	Ausbau 8 Monate auf der Vollhefe zu 75% im Edelstahltank und 25% im gebrauchten 500l Tonneau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 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.