

2019 AUENER RIESLING UNFILTRIERT

MARCUS HEES - NAHE, DEUTSCHLAND



Der geschmackliche Vorteil der unfiltrierten Hees-Weine liegt klar auf der Zunge. Ähnlich wie bei naturtrübem Apfelsaft, kommt ein intensiveres, vielfältigeres Geschmacksbild zustande. Alle Frucht- und Schwebeteilchen sind im Wein mit enthalten. Am besten kurz vor dem Genuss einmal die Flasche drehen, damit sich das Depot besser verteilt. Eine kurze Maischestandzeit von ca. 6 Stunden holt alles an Aromen aus der Beerenschale. Nach langer Gärung lagerten die Weine 11 Monate auf der Vollhefe im Edelstahlgebilde.

Rebsorte Riesling	Region Nahe	Restzucker 1,6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Ausgewogen kontinental	Appellation Deutscher Qualitätswein	Gesamtsäure 7,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Sandstein, Tonschiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch Weingut Hees, 55569 Auen
Höhe über N.N. 290 - 310 Meter	Ausbau 11 Monate auf der vollen Hefe im Edelstahlgebilde	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss	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.