

# 2020 Auener Riesling unfiltriert

MARCUS HEES - NAHE, DEUTSCHLAND



Schütteln erlaubt! Zumindest kurz und gefühlvoll, dann verteilen sich die Frucht-, Hefe- und Schwebeteilchen gleichmäßig im Wein. Es schadet nicht, ihn in eine Karaffe umzufüllen. Wie bei naturtrüben Säften und Bieren sorgt das Nichtfiltrieren für einen komplexeren Geschmack und eine reichhaltigere, vollere Textur am Gaumen. Nach einer kurzen Maischestandzeit und langer Gärung mit natürlichen Hefen, reifte der Wein für 11 Monate auf der Vollhefe im Edelstahl bis zur Abfüllung.

<b>Rebsorte</b> Riesling	<b>Region</b> Nahe	<b>Restzucker</b> 1,2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Ausgewogen kontinental	<b>Appellation</b> Deutscher Qualitätswein	<b>Säure</b> 7,4 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 2 bis 7 Jahre
<b>Boden</b> Sandstein, Tonschiefer	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> Weingut Hees, 55569 Auen
<b>Höhe über N.N.</b> 290 - 320 Meter	<b>Ausbau</b> 11 Monate auf der Vollhefe im Edelstahlgebinde	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Schraubverschluss	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.