

AUENER RIESLING UNFILTRIERT

MARCUS HEES - NAHE , DEUTSCHLAND



In diesem Jahrgang haben wir uns gemeinsam mit Marcus entschlossen, die Auener Dorfweine auch in der unfiltrierten Variante anzubieten. Der geschmackliche Vorteil 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.

ANBAUGEBIET Nahe	CHARAKTER Fruchtig mit Schmelz	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION Deutscher Qualitätswein	HÖHE ÜBER NN 280 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Weingut Hees, 55569 Auen	EMPFOHLENES TRINKGLAS Weissweinglas
KLIMA Kontinental, ausgewogen	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Handlese. Spontane Gärung mit natürlichen Hefen	KARAFFIEREN Ja
BODEN Verwitterter Sandstein und Tonschiefer	REBSORTE Riesling	AUSBAU Im Edelstahltank ausgebaut. Unfiltriert abgefüllt	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 12° C



Marcus Hees keltert so ambitioniert, wie gefühlvoll köstlichste, feine Weine im elterlichen Betrieb. Die steilen Weinberge in Auen, am oberen Nahelauf, sind die höchstgelegenen der Region. Aufgrund der kühlen Nächte bleibt eine wohldimensionierte Frische in den Weinen erhalten. Uns haben sie so überzeugt, dass wir Marcus Weine ab jetzt exklusiv in unserem Sortiment führen.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.