

# RIESLING BRUT

MARCUS HEES - NAHE, DEUTSCHLAND



Das sagt Marcus Hees 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 14 Monaten, nur minimale Dosage, ca. 5 g/l Restzucker.“ Wir sagen: „Perfekter Stoff!“

<b>ANBAUGEBIET</b> Nahe	<b>CHARAKTER</b> Erfrischend, spritzig	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 0 - 5 Jahre
<b>APPELLATION</b> Deutscher Qualitätswein	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 250 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Weingut Hees, 55569 Auen	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Schaum- oder Weissweinglas
<b>KLIMA</b> Kontinental, ausgewogen	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Handlese. Spontane Gärung mit natürlichen Hefen	<b>KARAFFIEREN</b> Nein
<b>BODEN</b> Verwitterter Sandstein und Tonschiefer	<b>REBSORTE</b> Riesling	<b>AUSBAU</b> 14 Monate auf der Feinhefe in der Flasche. Aufgefüllt mit einer Dosage von 5 g/l Restzucker.	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 6 - 9 °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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.