

2019 AUENER WEISSBURGUNDER UNFILTRIERT

MARCUS HEES - NAHE, DEUTSCHLAND



Seit dem Jahrgang 2015 haben wir uns gemeinsam mit Marcus entschlossen die Auener Ortsweine auch in der unfiltrierten Variante anzubieten. Der geschmackliche Vorteil liegt klar auf der Zunge. Ähnlich wie bei naturtrüben Apfelsaft, kommt ein intensiveres, vielfältigeres Geschmacksbild zustande. Alle Frucht- und Schwebeteilchen sind im Wein mitenthalten. Am besten kurz vor dem Genuss einmal die Flasche drehen, damit sich das Depot besser verteilt. Nach einer Maischestandzeit von knapp 12 Stunden, folgte nach langer Gärung eine Lagerung von 11 Monate auf der Vollhefe im gebrauchten Barrique und Tonneau.

Rebsorte Weißburgunder	Region Nahe	Restzucker 1,3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Ausgewogen kontinental	Appellation Deutscher Qualitätswein	Gesamtsäure 6,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden Sandstein, Tonschiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch Weingut Hees, 55569 Auen
Höhe über N.N. 320 Meter	Ausbau 11 Monate auf der vollen Hefe im gebrauchten Barrique und Tonneau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Schraubverschluss	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.