

# 2015 BLANC DE NOIR BRUT

MARCUS HEES - NAHE, DEUTSCHLAND



Die häufig und gern gemachte Gegenüberstellung von Sekt mit Champagner ist wie der berühmte Vergleich von Äpfeln und Birnen. Beides kann auf seine ganz eigene Art gut schmecken und hochwertig sein, hat aber, außer der Herstellungsweise, häufig nicht viel miteinander zu tun. Auch im Jahr 2015 hat sich Marcus Hees dazu entschlossen weißgekelterten Spätburgunder von eigenen Weinbergen zu versetzen. Zwei Jahre hat dieser „Blanc de Noir“ auf der Hefe verbracht. Wir sind begeistert von der klaren Frucht, der feinen Perlage und dem fruchtig-toastigen Duft. Zumindest die Wirkung ist dieselbe wie beim Champagner: er setzt intensive Glücksgefühle kurzfristig frei.

<b>ANBAUGEBIET</b> Nahe	<b>CHARAKTER</b> Trocken	<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> Schaumweinglas, Weissweinglas
<b>KLIMA</b> ausgewogenes Klima	<b>ALKOHOL</b> 12,5 %	<b>ZUSATZSTOFFE</b> Enthält Sulfite	<b>KARAFFIEREN</b> Nein
<b>BODEN</b> Kiesel, Quarzit, Schiefer	<b>REBSORTE</b> Spätburgunder	<b>AUSBAU</b> Stahltank	<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.