

AUENER RIESLING FILTRIERT

MARCUS HEES - NAHE, DEUTSCHLAND



Der Jahrgang ist intensiv, kompakt und mit einer festen Säure ausgestattet. Marcus Hees gelingt wieder das Kunststück Anspruch mit Ausgelassenheit zu kombinieren. Ein Wein mit viel Trinkzug, der so manch etablierten Produzenten schwach und vor allem teuer aussehen lässt.

ANBAUGEBIET Nahe	CHARAKTER Fruchtig, spritzig	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 mit anschließender Filtration.	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.