

3/4 WEISSBURGUNDER

MARCUS HEES - NAHE, DEUTSCHLAND



Für diesen filigranen, eleganten Weißburgunder liest Marcus Hees die Beeren etwas früher. Er baut sie zu 90% im Edelstahl aus und um mehr Komplexität zu erhalten, die restlichen 10% in alten Holzfässern. Der Wein macht keine „Malo“ (Apfel-Milchsäuregärung) und somit gerät er animierend frisch und knackig. 7 Monate reift er auf der Hefe, gelegentlich wird diese von Zeit zu Zeit aufgewirbelt (Batonage) und gibt etwas Schmelz. Einfach und unkompliziert ist demnach kein Widerspruch von hoher Qualität, sondern erfordert im Einstiegsbereich genau dieselbe Kompromisslosigkeit und Konsequenz wie für Spitzenweine. Die Visitenkarte des Hauses mit Anspruch und Trinkfluss.

ANBAUGEBIET Nahe	CHARAKTER Fruchtig, mit Schmelz	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 - 5 Jahre
APPELLATION Deutscher Qualitätswein	HÖHE ÜBER NN 250 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Weingut Hees, 55569 Auen	EMPFOHLENES TRINKGLAS Weissweinglas
KLIMA Kontinental, ausgewogen	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Handlese. Spontane Gärung mit natürlichen Hefen.	KARAFFIEREN Nein
BODEN Verwitterter Sandstein und Tonschiefer	REBSORTE Weisser Burgunder	AUSBAU 7 Monate auf der Hefe mit Bâtonnage und ohne Malolaktische Gärung. 90% im Edeltank, 10% in gebrauchten Holzfässern	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 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 weiterlesen.