

2017 PINOT BRUT NATURE

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. Zwei Jahre hat diese Blend aus 80% weißgekeltertem Spätburgunder und 20% Weißburgunder 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 kurzfristig intensive Glücksgefühle frei.

Rebsorte Spätburgunder, Weißburgunder	Region Nahe	Restzucker 3,4 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 6-8°	Internationale Bewertungen
Klima Ausgewogen kontinental	Appellation Deutscher Qualitätswein	Gesamtsäure 5,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden Sandstein, Tonschiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Schaumweinglas, Weissweinglas	Abgefüllt durch Weingut Hees, 55569 Auen
Höhe über N.N. 290 - 320 Meter	Ausbau 30 Monate in der Flasche	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	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.