WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2022 3 Viertel Liter Weissburgunder

MARCUS HEES - NAHE, DEUTSCHLAND

Für diesen filigranen und eleganten Weißburgunder liest Marcus Hees die Beeren etwas früher. Er baut sie komplett im Edelstahltank aus. Der Wein macht keine "Malo" (Apfel-Milchsäuregärung) und somit gerät er animierend frisch und knackig. 6 Monate reift er auf der Hefe, welche von Zeit zu Zeit aufgerührt wird (Batonage), was für mehr Schmelz sorgt. 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.

Rebsorte Weißburgunder	**Region** Nahe	**Restzucker** 3,1 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 6-9°	**Internationale Bewertungen**
Klima Ausgewogen kontinental	**Appellation** Deutscher Qualitätswein	**Säure** 6,4 g/l	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Lagerfähigkeit** 0 bis 5 Jahre
Boden Sandstein, Tonschiefer	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Alkoholgehalt** 12,5%	**Empfohlenes Glas** Weissweinglas	**Abgefüllt durch** Weingut Hees, 55569 Auen
Höhe uber N.N. 280 - 320 Meter	**Ausbau** 6 Monate im Edelstahltank	**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.