AUENER WEISSBURGUNDER FILTRIERT

MARCUS HEES - NAHE , DEUTSCHLAND

Marcus Hees Statement: „Wer aufhört, besser werden zu wollen, hört auf, gut zu sein." Passt gut zu diesem Wein. Man merkt die Ambition und nicht Überambition. Dieser klare, schlanke Weißburgunder mit seiner klassischen Apfel-Birnennase hat einen saftigen Schmelz und einen sehr dezenten Holzton (ca. 7 Monate im Holzfass auf der Hefe gereift). Er vereint alle Tugenden dieser eleganten Rebsorte mit den anspruchsvollen kühleren Auener Steillagen. Ein perfekter Allrounder für jede Gelegenheit. Anspruchsvoll, aber nicht kompliziert. In diesem Fall darf man in diesem Fall auch mal „lecker" sagen.

ANBAUGEBIET Nahe	**CHARAKTER** Fruchtig, frisch	**IMPORTIERT DURCH** Wein am Limit, 20251 Hamburg	**LAGERFÄHIGKEIT** 0 -5 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** Weißburgunder	**AUSBAU** 7 Monate im 500 Liter Tonneau Fass auf der Feinhefe	**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.