

MARKUS HÜLS
Riesling
Auslese Fruchtsüss Deutschland



Jahrgang:	2017
Inhalt:	37.5 cl
Produzent:	Markus Hüls
Traubensorten:	Riesling
Alkoholgehalt:	8.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Selektionierte und mit besonderem Augenmerk ausgelesene, Botrytisinfizierte Trauben werden für diesen Edelsüssen Wein gekeltert. Schonender Ausbau im Edelstahltank und langer Ausbau auf der Feinhefe folgte der Vergärung und prägen diesen komplexen, nuancenreichen Wein. Duft nach vollreifem Pfirsich, Ananas, Mango, Passionsfrucht und Feuerstein. Dicht, kraftvoll, facettenreich mit einem animierenden Fruchtsüße- Säure-Spiel. Enorm komplex am Gaumen mit einem sehr langen Abgang.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu Fois Gras und fruchtigen Desserts etwa Mango- oder Aprikosen Crème, Tarte Tatin oder weisses Schoko Mousse mit Rhabarber-Erdbeer Kompott.

Produzent

«Fest mit der Region verwurzelt» Geboren 1984, wuchs Markus Hüls im elterlichen Weingut in Kröv an der Mosel auf und wurde schon früh mit dem Virus WEIN infiziert. Die Winzerlehre absolvierte er im heimischen Weingut und bei Markus Molitor, seines Zeichens kompromissloser Verfechter traditionellen Weinausbaus an der Mosel. «100% Passion für Steillagenwein» Markus Hüls zählt zu einer neuen Winzergeneration, die die althergebrachten Vorstellungen des Moselweins grundlegend auf den Kopf stellt. Der Jungwinzer bringt seinen Betrieb, der teilweise aus dem elterlichen Winzerbetrieb hervorgeht, konsequent auf einen erfolgreichen und zukunftsweisenden Kurs. Modernste Bewirtschaftungstechniken in der Weinbergs-Arbeit sind für ihn ebenso wichtig wie traditionelle Ausbaustilistik. Angestaubte Moselromantik sucht man bei Markus Hüls vergebens, nicht jedoch grundlegende Werte: ein alter Moselwinzer sagte ihm einmal: «Wein machen ist ganz simpel: Man muss einfach nur perfekt reife Trauben ernten und diese so unverfälscht wie möglich in die Flasche

bringen.» Inspiriert durch diese Aussage wurde sie letztlich zu der Ideologie, wie er heute Weine vinifizieren möchte. Weg vom Schnellen, hin zum Beständigen. So legt Markus Hüls höchstes Augenmerk auf eine naturnahe Weinbergs Arbeit nach kontrolliert umweltschonenden Richtlinien, setzt auf die ursprünglichste Methode der Vinifikation – der Spontanhefegärung und vinifiziert seine Weine nicht nur im Stahltank, sondern bevorzugt im traditionell üblichen Fuder Fass (1050 l). Dabei verzichtet er auf jeglichen Einsatz von Klärungs-, Stabilisierungsoder Schönungsmittel. So schafft es der junge Weinmacher mit Respekt vor Natur, Region und Tradition seine ihm eigene Weinstilistik des Moselweins zu kreieren. Feinfruchtige, mineralische Weine, die mit einer extragrossen Portion Herzblut und Enthusiasmus entstehen.