

# VILLA HUESGEN

## SPECIAL EDITION

### *Huesgen & Margan Joint Venture 2020 Trabener Würzgarten Riesling*

**E**ine seit über 40 Jahren über Kontinente bestehende Freundschaft war die Basis dieser Kooperation: Ado Huesgen in der neunten Generation deutschen Weinbaus und Andrew Margan mit 50 Jahrgängen Erfahrung australischen Weinmachens. Mit ihrer ganzen Leidenschaft und ihrem Know entstand mit dem Jahrgang 2019 erstmalig dieser einzigartige Mosel Riesling in limitierter Auflage.

**ANDREW MARGAN** gründete Margan Wine 1996 mit seiner Frau Lisa im Hunter Valley, Australien. Um die einzigartigen Weine seines 100 ha großen Weingutes herzustellen, werden nur die Trauben aus

Einzellagen aus der Region Broke Forwich im Hunter Valley verwendet. Margan Wine wurde in den letzten 8 Jahren als „Red 5 Star Winery“ von James Halliday Wine Companion und in der „Hall of Fame for Best Winery at the NSW & Hunter Tourism Awards 2015“ sowie Andrew Margan als „Viticulturalist of the Year 2015“ ausgezeichnet. [www.margan.com.au](http://www.margan.com.au)

**VILLA HUESGEN**, 1735 gegründet, wird heute von **ADO HUESGEN** in der 9. Generation geleitet. Die Passion für Wein liegt im Blut. Diese ist gepaart mit seiner Lust, etwas Einzigartiges in Teamarbeit zu erzeugen.



Das Unternehmen und die Weine sind von seiner lässig eleganten Handschrift geprägt. Ganz nach dem Motto ‚Made by happy people‘ leben Ado Huesgen VIII, seine Familie und sein Team die Freude über ihre Weine nach außen und innen.



## KEY FACTS

**Rebsorte:** 100 % Riesling

**Lage:** Trabener Würzgarten

**Klassifikation:** Qualitätswein trocken

**Alk.:** 12 % **Säure:** 7,3 g/l **Zucker:** 6,6 g/l

**Alter der Reben:** 30 Jahren

**Weinanbau:** Spaliererziehung, Verzicht auf Herbizide, nachhaltig  
**Moderner australischer Weinausbau:**

handgelesene Trauben, kalt gepresst, nur klarer Saft und natürliche Hefe um die Weine trocken zu fermentieren. Frühe Füllung zur Erhaltung seines lebendigen, fruchtigen Charakters.

**Alterungspotential:** 5 Jahren plus

**Format:** 0,75 l