

Rheinhessen

Das 1902 entstandene Weingut wird heute in der vierten Generation von den Brüdern Stefan (Winzermeister) und Andreas Hemer (Dipl.Ing. für Weinbau & Oenologie) geführt. Die 35 Hektar werden seit 2003 ökologisch angebaut und unterliegen den **ECOVIN** Richtlinien. Seit 2003 werden unsere Weine nach veganen Bedingungen hergestellt und tragen das v-label.

Schöne Momente zu genießen ist unsere Leidenschaft und Wein ist unser Leben. Deshalb haben wir den Wein zu unserem Lebensinhalt gemacht.

Hektarerträge

Die Erträge sind aufgrund der großen Sortenvielfalt von über 20 Rebsorten sehr unterschiedlich. Bei diesen Rebsorten liegt der Ertrag bei ca. 85 hl je Hektar.

Weinausbau & Weinberg

Die von südlicher Ausrichtung geprägten sandigen Lehmböden bringen fruchtige und ausdrucksstarke Roséweine hervor. Diese bleiben bis zur Vollreife, die bereits Mitte August erreicht ist, am Rebstock und werden nach schonendem Abpressen mit dezenter Farbe gekühlt vergoren und die Gärung wird vorzeitig durch Kälte beendet um den natürlichen Fruchtzucker zu erhalten.

Typizität des Weines

Sein Zusammenspiel mit natürlicher Fruchtsüße verleihen ihm seine Eleganz. Eisgekühlt stechen tolle Fruchtaromen hervor und geben diesem milden Wein sein ausgewogenes Erscheinungsbild – für „süße“ Genießer !

Expertise

Rebsorten:	100 % Cuvée Rosé
Anbaugebiet:	Rheinhessen Bereich Wonnegau
Jahrgang:	2013
Geschmacksrichtung:	fruchtig
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	9,5 % vol.
Restzucker:	43,7 g/l
Säure	6,5 g/l

Speiseempfehlung

Der ideale milde Terrassenwein für die Sommersaison. Zu Grillspesen und knackigen Salaten für diejenigen die es gerne fruchtig-süß möchten.

Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

Weinkarte

Seine Frische gepaart mit Fruchtzucker ist genau das Richtige für Liebhaber süßer Weine.

Vertragsbetrieb im Bundesverband ökologischer Weinbau e.V.
Mitgliedsnr. 9054; DE-ÖKO-039

