



Rheinhausen

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 der Rebsorte Silvaner liegen sie bei 90 hl je Hektar.

Weinausbau & Weinberg

Stark reduzierte Erträge von über 20-jährigen Weinbergen sind die Grundlage für höchste Traubenqualität. Die selektive Vorlese von Hand sowie schonendes abpressen, Kühlung der Gärung und Reife auf der Feinhefe sind die Garantie für diesen filigranen Silvaner.

Typizität des Weines

Filigrane leichte Art, feine Cremigkeit und besondere Spritzigkeit und Frische mit anschmiegender Fruchtsüße.

Expertise

Rebsorten:	100 % Silvaner
Anbaugebiet:	Rheinhausen / Wonnegau
Jahrgang:	2013
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	11,5 % vol.
Restzucker:	15,9 g/l
Säure	7,0 g/l

Speiseempfehlung

Der smarte Speisebegleiter zu Fisch, Salatvariationen, gedünstetem Gemüse und hellem Fleisch.

Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

Weinkarte

Ein zarter filigraner Silvaner mit dezenter Fruchtsüße, der sich hervorragend an Speisen wie hellem Fleisch, Fisch oder Salaten anschmiegt.

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

