



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 liegen sie bei ca. 70 hl je Hektar.

Weinausbau & Weinberg

Die südlich ausgerichteten sandigen und Kieshaltigen Lehmböden des bringen hochgradige fruchtige und sehr nachhaltige Rotweine hervor. Durch die 14-tägige Maischegärung und die 4-monatige Reife im Eichenholzfass erlangt er vollste Güte.

Typizität des Weines

Der Wein besticht durch sein herrliches frisches Aroma und seine Fruchtigkeit, wie es nur diese Rebsorte kann. Er duftet nach Erdbeeren, Waldfrüchten und ein wenig nach Sanddorn. Im Mund präsentiert er sich kräftig nach frischen Kräutern. Aber auch rauchige Noten und Waldboden kann man in dem „Abgang“ entdecken.

Expertise

Rebsorten:	Spätburgunder Rotwein
	-im Holzfass gereift-
Geschmacksrichtung:	trocken
Jahrgang:	2012
Inhalt:	0,75l
Alkohol:	13,5 % vol.
Restzucker:	3,2 g/l
Säure	5,3 g/l

Speiseempfehlung

Unser Spätburgunder trocken passt zu deftigen Geflügel und Wildgerichten als auch zu gedünstetem Gemüse oder einfach mal so !

Lagerfähigkeit

5 Jahre (empfohlen)

Weinkarte

Fruchtige Aromatik mit geschmeidig kräftigem Ausdruck am Gaumen.

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

