



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 Lehm Böden des Wonnegau bringen hochgradige fruchtige und sehr nachhaltige Rotweine hervor. Durch die 14-tägige Maischegärung und die mindestens 6-monatige Reife im Eichenholzfass erlangt er vollste Güte.

### Typizität des Weines

Eine sorgfältig ausgewählte Cuvée ausgesuchter Rotweine. Diese wurden eigenständig in kleinen Holzfässern ausgebaut und vereinen sich zum Rotwein der Spitzenklasse mit Aromen nach Pflaume, Dörrobst, Waldfrüchte und Kaffee.

### Expertise

<b>Rebsorten:</b>	<b>Cabernet Dorsa, Regent, Dornfelder</b>
<b>Anbaugebiet:</b>	Rheinhessen Bereich Wonnegau
<b>Jahrgang:</b>	2011
<b>Geschmacksrichtung:</b>	<b>trocken</b>
<b>Inhalt:</b>	0,75l
<b>Alkohol:</b>	13,0 % vol.
<b>Restzucker:</b>	2,3 g/l
<b>Säure</b>	5,3 g/l

### Speiseempfehlung

Unser Cuvée Johann eignet sich sehr gut als Begleiter von deftigen Geflügel und Wildgerichten als auch zu gedünstem Gemüse oder einfach mal so !

### Lagerfähigkeit

5 Jahre (empfohlen)

### Weinkarte

**Der Wein besticht durch sein herrliches fruchtiges Aroma und seiner Geschmeidigkeit und Eleganz im Geschmack.**

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

