



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

Der Ertrag bei unserem Gewürztraminer ist 50 hl je Hektar.

Weinausbau & Weinberg

Die von südlicher Ausrichtung geprägten Lehm Böden bringen fruchtige sowie leicht blumige Gewürztraminer hervor. Diese bleiben bis zur Vollreife am Rebstock und werden nach einer Maischestandzeit und schonendem Abpressen gekühlt vergoren.

Typizität des Weines

Der Gewürztraminer duftet verführerisch nach alten englischen Rosen und blühender Sommerwiese. Mit seinem langen Nachhall am Gaumen reizt er immer wieder zu Nachtrinken an.

Für laue Sommernächte und Grillpartys ist er genauso geeignet, wie für ein romantisches Dinner zu zweit.

Expertise

Rebsorte:	Gewürztraminer
Anbaugebiet:	Rheinhessen Bereich Wonnegau
Jahrgang:	2013
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75l
Alkohol:	12,5 % vol.
Restzucker:	3,3 g/l
Säure	6,3 g/l

Speiseempfehlung

Er paßt sehr gut zu geräuchertem Fisch, zu Spargel-gerichten aller Art, zu hellem Fleisch (nicht zu kräftig) und zu sommerlichen Salaten.

Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

Weinkarte

Ein Blumenstrauß an Weinaromen der aus dem Glas aufsteigt. Er paßt hervorragend zu Speisen die mit Gorgonzola oder kräftigem Blauschimmelkäse verfeinert sind.

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

