

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 Lehm-, Lette- und Sandböden haben einen beeindruckenden Wein hervorgebracht. Sein feines, aber doch ausgeprägtes Aroma lässt ihn sehr zart auftreten. Delikate Säurestruktur und frische Art.

### Typizität des Weines

Ein filigraner sanfter Weißwein der

### Expertise

<b>Rebsorten:</b>	100 % <b>Grüner Silvaner</b>
<b>Anbaugebiet:</b>	Rheinhausen Bereich Wonnegau
<b>Jahrgang:</b>	2013
<b>Geschmacksrichtung:</b>	<b>trocken</b>
<b>Inhalt:</b>	0,75 L
<b>Alkohol:</b>	12,5 % vol.
<b>Restzucker:</b>	6,9 g/l
<b>Säure</b>	5,6 g/l

### Speiseempfehlung

Der „Spargelwein“ schlechthin ! - zu Salatvariationen, gedünstetem Gemüse und hellem Fleisch sowie Fisch.

### Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

### Weinkarte

**Ein zarter filigraner Silvaner der sich hervorragend an dezenten Speisen wie Fisch oder Salaten anschmiegt – der Spargelklassiker !**

