



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 beträgt ca.65 hl je Hektar.

### Weinausbau & Weinberg

Durch das Cuvée aus zwei unterschiedlichen Gemeinden entstand ein außergewöhnlich zarter und doch kraftvoller Burgunder. Die Lehm-, Lette- und Sandböden haben eine beeindruckende Kombination von Wein hervorgebracht.

Die Trauben wurden durch zweimaliges Auslesen soweit selektiert, dass nur bestes Lesegut zur schonenden Kelterung und Vergärung kam.

Es erfolgte eine 4-monatige Reife auf der Feinhefe.

### Typizität des Weines

Ein zarter Duft nach reifer Honigmelone und die Geschmeidigkeit von Schmelz und Säure machen diesen Wein zum Allroundtalent. Frische und Spritzigkeit ist bei diesem Wein eine Selbstverständlichkeit.

### Expertise

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Rebsorten:</b>          | 100 % <b>Grauer Burgunder</b>                |
| <b>Anbaugebiet:</b>        | Rheinhessen<br>Bereich Wonnegau u. Nierstein |
| <b>Jahrgang:</b>           | 2013   |
| <b>Geschmacksrichtung:</b> | <b>trocken</b>                               |
| <b>Inhalt:</b>             | 0,75l  |
| <b>Alkohol:</b>            | 13,0 % vol.                                  |
| <b>Restzucker:</b>         | 3,8 g/l                                      |
| <b>Säure</b>               | 6,2 g/l                                      |

### Speiseempfehlung

Gegrilltes Lamm oder gebratener Fisch leicht mit Muskatnuss gewürzt, passen hervorragend zu diesem Wein. Zum Nachtisch kann es Zimteis mit Orangen sein. Einer Trinktemperatur von 8 - 10 °C ist ideal.

### Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

### Weinkarte

**Ein geschmeidiger Grauer Burgunder mit einer besonderen Eleganz und Ausdrucksstärke**

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

