



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. 70 hl je Hektar.

Weinausbau & Weinberg

Die von südlicher Ausrichtung geprägten Lehmböden bringen feifruchtige Chardonnay mit eleganten Schmelz hervor. Nach der Mazeration der Trauben folgt ein schonendes Abpressen mit anschließend gezügelter Vergärung und Reife auf der Feinhefe.

Typizität des Weines

Er duftet nach frisch gebackenem Brot und sein dezentes Säurespiel erinnert an reife Äpfel und Pfirsichen.

Expertise

Rebsorten:	100 % Chardonnay
Anbaugebiet:	Rheinhessen Bereich Wonnegau
Jahrgang:	2012
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75l
Alkohol:	13,5 % vol.
Restzucker:	4,4 g/l
Säure	5,1 g/l

Speiseempfehlung

Er paßt hervorragend zu deftigen Salaten, gedünstetem Gemüse, zu geräucherten Fischvariationen oder hellen Fleischgerichten.

Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

Weinkarte

Der Chardonnay ist ein wahres Früchte – Potpourri, denn Apfel, Birne, Aprikose und exotische Früchte harmonieren sehr gut mit etwas Rauch und Tabak

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

