

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 dieses Cuvée liegt bei ca.65 hl je Hektar.

Weinausbau & Weinberg

Die von südlicher Ausrichtung geprägten sandigen Lehmböden bringen fruchtige sowie leichte Weißweine hervor. Diese bleiben bis zur Vollreife am Rebstock und werden nach schonendem Abpressen gekühlt vergoren.

Typizität des Weines

Zarte Muskataromen, Rauch und Vanille bestimmen diesen Wein genauso wie Pfeffernuss und Bratapfel. Die delikate Süße schmeichelt dem Gaumen und die erfrischende Säure gibt den Druck, der zum Nachtrinken verführt.

Expertise

Rebsorten:	100 % Muskateller
Anbaugebiet:	Rheinhessen Bereich Wonnegau
Jahrgang:	2013
Geschmacksrichtung:	feinherb
Inhalt:	0,75l
Alkohol:	10,0 % vol.
Restzucker:	8,1 g/l
Säure	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 saftiger, leckerer Wein, der zum Nachtrinken animiert. Genießen Sie ihn leicht gekühlt und schmelgen Sie in seinem Duft.

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

