



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 liegt hier bei ca. 65 hl je Hektar.

### Weinausbau & Weinberg

Die von südlicher Ausrichtung geprägten hängigen sandigen Lehmböden bringen feinfruchtige Rieslinge mit dezenter Mineralität hervor.

Reduzierte Erträge und gestaffelte selektive Lese versprechen nach schonender Kelterung und spontaner Vergärung zartduftende Weine.

### Typizität des Weines

Sein zart nach Pfirsich duftendes Aroma und sein kräftiger Schmelz am Gaumen vermitteln eine besondere Trinkfreude. Fruchtigkeit – Nachhaltigkeit spiegeln den Boden Abenheims wieder.

### Expertise

<b>Rebsorte:</b>	100 % <b>Riesling AR</b>
<b>Anbaugebiet:</b>	Rheinhessen Bereich Wonnegau
<b>Jahrgang:</b>	2012
<b>Geschmacksrichtung:</b>	<b>trocken</b>
<b>Inhalt:</b>	0,75 L
<b>Alkohol:</b>	12,5 % vol.
<b>Restzucker:</b>	5,7 g/l
<b>Säure:</b>	6,8 g/l

### Speiseempfehlung

Zu hellem Fleisch mit knackigem Gemüse sowie besonderen Käsevariationen.

### Lagerfähigkeit

5 Jahre (empfohlen)

### Weinkarte

**Feines Pfirsicharoma, spritziger Wein der kräftig Speisen belebt und Spaß macht.**

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

