



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

Sein zart nach Chassis duftendes Aroma sowie sein Schmelz und seine Geschmeidigkeit am Gaumen machen Lust auf mehr. Die perfekte Ausgewogenheit ist einfach graziös!

### Typizität des Weines

Die von südlicher Ausrichtung geprägten Lehmböden bringen feinduftende Sauvignons hervor. Stark reduziert im Ertrag und mit selektiver Lese von Hand geerntet werden die Trauben ebenfalls sehr schonend gepresst. Im Anschluss an die Gärung folgt eine 3-monatige Reife auf der Feinhefe.

### Expertise

<b>Rebsorten:</b>	100 % Sauvignon Blanc
<b>Anbaugebiet:</b>	Rheinhessen Bereich Wonnegau
<b>Jahrgang:</b>	2012
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Inhalt:</b>	0,75l
<b>Alkohol:</b>	12,0 % vol.
<b>Restzucker:</b>	0,5 g/l
<b>Säure</b>	7,1 g/l

### Speiseempfehlung

Butterspargel, asiatische Küche, Rinder-Carpaccio mit Honigmelonenschiffchen

### Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

### Weinkarte

**Leichtes Chassisaroma und geschmeidige Süße passen ideal zu gut gewürzten Speisen.**

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

