



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.45 hl je Hektar.

Weinausbau & Weinberg

Die südlich ausgerichteten Lehm-, Lette- und Sandböden haben einen beeindruckenden Wein hervorgebracht. Sein feines, aber doch ausgeprägtes Aroma lässt ihn reif erscheinen, was er mit seiner delikaten Säurestruktur aber wieder ausgleicht, so dass dieser Wein sehr harmonisch auftritt.

Typizität des Weines

Er ist der ideale Partner für kräftige Menüs. Das man diesen Wein noch lange nach dem „Herunterschlucken“ im Mund lange nachschmecken kann, spricht für seine hohe Qualität.

Expertise

Rebsorten:	100 % Weißer Burgunder
Anbaugebiet:	Rheinhessen Bereich Wonnegau Abenheimer Klausenberg
Jahrgang:	2012
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75l
Alkohol:	13,0 % vol.
Restzucker:	6,3 g/l
Säure	6,0 g/l

Speiseempfehlung

gegrillten oder gedünsteten Fisch, Salate, Nudel mit verschiedenen Soßen oder Pesto

Lagerfähigkeit

5 Jahre (empfohlen)

Weinkarte

Der Duft nach reifen Melonen, süßen reifen Birnen und nach frischen Walnüssen machen ihn sehr reizvoll.

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

