

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

Die Erträge sind aufgrund der großen Sortenvielfalt von über 20 Rebsorten sehr unterschiedlich. Bei den Rebsorten Cabernet Dorsa, Acolon und Regent liegen sie bei ca. 70 hl je Hektar.

Weinausbau & Weinberg

Diese drei Cuvépartner stammen von unterschiedlichen Weinbergen mit leicht differenzierter Bodenzusammensetzung. Diese sind kalkreiche Tonböden mit weniger oder mehr Sandanteil.

Typizität des Weines

Ein zartes Pfirsich- und Mangoaroma bestimmen diesen jugendlich frechen Wein und sein geschmeidiger und samtener Geschmack wird durch eine saftige Säure getragen. Er besticht durch seine tolle Farbe und die „grünen“ Aromen Apfel, Birne und Quitte. Unser Sommerwein: frisch - frech - fruchtig → solange der Vorrat reicht!

Expertise

Rebsorten:	100 % Grünzeug Blanc de Noir
Anbaugebiet:	Rheinhessen / Wonnegau
Jahrgang:	2013
Geschmacksrichtung:	feinherb
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	11,0 % vol.
Restzucker:	8,5 g/l
Säure	7,7 g/l

Speiseempfehlung

Zu knackigen Sommersalaten mit Mango und Ananas
Rinder-Carpaccio mit Olivenöl & Parmesan

Lagerfähigkeit

2 Jahre (empfohlen)

Weinkarte

Feines fruchtiges Bukett mit saftiger Säure, toller Sommerwein für die Feierabend-Party



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

