



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.**

### Weinausbau & Weinberg

Reduzierte Erträge und eine schonende Vergärung sorgen für zart duftende Weine.

Die zweite Gärung findet in der Originalflasche statt in der der Winzersekt mit traditioneller Flaschengärung zwischen 12 und 36 Monaten auf der Hefe reift.

Als geschmacklichen Feinschliff erhält unser Sekt nach dem „degorgieren“, d.h. das Entfernen der Hefe, die Dosage. Dieser Vorgang ist auf dem Rückenetikett datiert da wir empfehlen ihn nun innerhalb drei Jahren zu trinken um die Frische und Spritzigkeit genießen zu können.

### Typizität des Sektes

Das zarte Aroma nach Schwarzer Johannisbeere und deren Cremigkeit machen ihn zum Allroundtalent. Moderater aber spritziger Klassiker.

### Winzersekt - Expertise

<b>Rebsorte:</b>	100 % Cuvée
<b>Anbaugebiet:</b>	Rheinhessen Bereich Wonnegau
<b>Jahrgang:</b>	2012
<b>Geschmacksrichtung:</b>	halbtrocken
<b>Inhalt:</b>	0,75 L
<b>Alkohol:</b>	12,0 % vol.
<b>Restzucker:</b>	38,5 g/l
<b>Säure:</b>	6,5 g/l

### Speiseempfehlung

Zu allen Anlässen für diejenigen die es etwas lieblicher mögen.

### Lagerfähigkeit

3 Jahre ab Degorgierdatum (empfohlen)

### Weinkarte

**Feinstes Cassisaroma und elegante Geschmeidigkeit machen ihn zum idealen Aperitif für diejenigen die es etwas süßer mögen.**

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

