



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 diesen Rebsorten liegen sie bei ca. 85 hl je Hektar.

Weinausbau & Weinberg

Reduzierte Erträge von über 20-jährigen Weinbergen sind die Grundlage für höchste Traubenqualität. Die selektive Lese von Hand sowie schonendes abpressen, Kühlung der Gärung und 3-monatiger Reife auf der Feinhefe sind die Garantie für einen filigranen Silvaner.

Typizität des Weines

Filigrane leichte Art, feine Cremigkeit und besondere Spritzigkeit und Frische.

Expertise

Rebsorte:	100 % Silvaner
Anbaugebiet:	Rheinhessen Bereich Wonnegau
Jahrgang:	2013
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	1,0 L / 0,25 L
Alkohol:	12,0 % vol.
Restzucker:	6,1 g/l
Säure:	5,0 g/l

Speiseempfehlung

Der „Spargelwein“ schlechthin ! - zu Salatvariationen, gedünstetem Gemüse und hellem Fleisch sowie Fisch.

Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

Weinkarte

Ein zarter filigraner Silvaner der sich hervorragend an dezenten Speisen wie Fisch oder Salaten anschmiegt – der Spargelklassiker !

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

