



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 dieses Solaris Weines liegt hier bei ca. 8 hl je Hektar.

Weinausbau & Weinberg

Die von südlicher Ausrichtung geprägten sandigen Lehmböden bringen fruchtbare sowie leichte Weißweine hervor. Diese bleiben bis zur Vollreife und kompletten Austrocknung am Rebstock. Nach 20 stündiger Maceration werden die Trauben schonend abgepresst und gekühlt vergoren.

Typizität des Weines

Sonnengereifte und handverlesene Trauben geben diesem Wein sein besonderes Aroma. Von Melone und Grapefruit bis zu Quitte und Ananas-Aromen kann man fast alle Südfrüchte finden. **Der perfekte Dessertwein der nächsten Jahrzehnte.**

Expertise

Rebsorte:	100 % Solaris
Lage:	Abenheimer Klausenberg
Anbaugebiet:	Rheinhessen Bereich Wonnegau
Jahrgang:	2013
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,375 L
Alkohol:	10,0 % vol.
Restzucker:	192,7 g/l
Säure:	8,3 g/l

Speiseempfehlung

Dieser Wein ist der perfekte Nachspeisenbegleiter. Aber auch von kräftigen Käsesorten lässt er sich nicht unterkriegen. Einer Trinktemperatur von 6 - 8 °C ist ideal.

Lagerfähigkeit

20 Jahre (empfohlen) und mehr ...

Weinkarte

Dieser honigartige Wein besticht mit seiner fruchtigen Aromenvielfalt. Durch seine Säure bekommt er eine Frische, die ihn lebendig macht.

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

