

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

Die von südlicher Ausrichtung geprägten hängigen Lehmböden bringen feinfuchtige Weine hervor deren Trauben zur Sektherstellung schonend von Hand geerntet und abgekeltert werden. 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 bis zu 54 Monate 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 feine Mousseux und seine elegante Art erinnern ihn eher an einen großen Champagner !

Winzersekt - Expertise

| | |
|----------------------------|---------------------------------|
| Rebsorte: | 100 % Chardonnay WINZERSEKT |
| Anbaugebiet: | Rheinhessen Bereich Wonnegau |
| Jahrgang: | 2011 |
| Geschmacksrichtung: | brut |
| Inhalt: | 0,75 L |
| Alkohol: | 12,5 % vol. |
| Restzucker: | 9,2 g/l |
| Säure: | 6,3 g/l |

Speiseempfehlung

Gegrillte Fischspezialitäten, frische Lachsspeisen.

Lagerfähigkeit

3 Jahre ab Degorgierdatum (empfohlen)

Weinkarte

Feines Mousseux mit cremigem Geschmack. Vorzüglich als Aperitif beim besonderen Anlaß.

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

