



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

Die von südlicher Ausrichtung geprägten hängigen Lehmböden bringen feinfruchtige 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 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 feine vegetative Aroma des Sauvignon Blanc präsentieren ihn als sehr geschmeidigen frischen Begleiter feiner Menüs erster Güte.

Winzersekt - Expertise

Rebsorte:	100 % Sauvignon Blanc
	WINZERSEKT
Anbaugebiet:	Rheinhessen Bereich Wonnegau
Jahrgang:	2009
Geschmacksrichtung:	brut
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	12,0 % vol.
Restzucker:	12,3 g/l
Säure:	7,1 g/l

Speiseempfehlung

Meeresfrüchte (gegrillte Scampi mit Knoblauch, gegrillte Forelle mit Rosmarin), frische Lachsspeisen.

Lagerfähigkeit

3 Jahre ab Degorgierdatum (empfohlen)

Weinkarte

**Feines Mousseux mit geschmeidigem spritzigem
Geschmack. Vorzüglich als Aperitif oder zu
Meeresfrüchten**

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

