

# Gault & Millau

Weinguide  
Deutschland

# 2017

Herausgegeben von Joel B. Payne

Die 1.000 besten  
Weinerzeuger

11.441 Weine ausgewählt  
und bewertet

Mit den neuesten Weintrends

Jetzt mit  
**Premium-App &  
Web-Update**

CHRISTIAN



**WEINGUT BRAUENEWELL**

55270 Essenheim · Am Römerberg 34

☎ (0 61 36) 8 89 17 · Fax 8 12 26

info@weingut-braunewell.de

[www.weingut-braunewell.de](http://www.weingut-braunewell.de)

Inhaber: Familie Braunewell

Betriebsleiter: Axel, Stefan und

Christian Braunewell

Kellermeister: Stefan und Christian Braunewell

Verkauf: Familie Braunewell

Mo–Do: 13.30–19.00 Uhr

Fr: 10.00–12.00 Uhr · 13.30–19.00 Uhr

Sa: 9.00–17.00 Uhr

**Sehenswert:** Terrassenweinberg an der Brandungsküste des Urmeers in der Lage Blume**Rebfläche:** 24 Hektar**Jahresproduktion:** 180.000 Flaschen**Beste Lagen:** Essenheimer Teufelspfad, Elsheimer Blume**Boden:** Kalkstein, Tonmergel, Kalkmergel**Rebsorten:** 50% Burgunder, 30% Riesling, je 10% Aromasorten und internationale Rotweinsorten**Durchschnittsertrag:** 71 hl/ha**Mitglied:** Selection Rheinhessen

Stefan und Christian Braunewell legen den Grundstein für hohe Qualität durch enorme Anstrengungen in den Weinbergen. Und auch wenn so mancher mancherorts über Grauburgunder die Nase rümpft, bei den Braunewells ist er dank Statur und Entfettung ein echter Renner und als Orange Wine ein experimentelles Erlebnis. Auch beim vermeintlich banalen Rosé ziehen die Brüder Braunewell mit Frank Dinter alle Register und keltern den vielleicht besten in ganz Deutschland, der jetzt auch einen kleinen Bruder bekommen hat, der alles andere als klein, sondern filigran und animierend schmeckt. Kompliment! Die Rieslinge aus 2015 sind gewohnt souverän, bei den Spätburgundern aus 2014 kommt wie immer rauchige Kalkigkeit ins Glas. Da sind aber auch satte Sauerkirsche, Salz – und Trinkfreude. Durch Investitionen in Rotweingärsysteme und burgundische, kleinbeerige Pinot-Noir-Klone hat sich die Extraktion der Tannine und Farbe aus den Beeren intensiviert, was zu kühleren und fruchtigeren Spätburgundern führt. Braunewell geht weg vom Fetten und schlägt im Selztal einen ganz eigenen Sound an, der uns immer besser gefällt.

Anzahl der verkosteten Weine: 21  
Bewertungen: 83–92 Punkte

<b>2013</b>	Chardonnay Sekt Brut nature Blanc de Blancs	<b>88</b>
	16,50 €   12%   🍷 bis 2018	
<b>2015</b>	Grauburgunder Orange Landwein trocken	<b>88</b>
	22,50 €   13%   🍷 bis 2021	
<b>2015</b>	Riesling trocken	<b>83</b>
	6,50 €/1,0 Lit.   12%   🍷 bis 2017	
<b>2015</b>	Riesling trocken	<b>84</b>
	7,90 €   13%   🍷 bis 2018	
<b>2015</b>	Essenheimer Riesling Kalkstein trocken	<b>86</b>
	11,50 €   13%   🍷 bis 2019	
<b>2015</b>	Essenheimer Grauburgunder Kalkmergel trocken	<b>86</b>
	11,50 €   12,5%   🍷 bis 2019	
<b>2015</b>	Elsheimer Blume Riesling trocken Selection	<b>89</b>
	18,50 €   13%   🍷 bis 2022	
<b>2015</b>	Essenheimer Teufelspfad	<b>89</b>
	Grauburgunder trocken Selection	
	18,50 €   13%   🍷 bis 2021	
<b>2015</b>	Essenheimer Teufelspfad Riesling trocken Selection	<b>90</b>
	18,50 €   13%   🍷 bis 2023	
<b>2015</b>	Essenheimer Teufelspfad Riesling Auslese	<b>89</b>
	15,- €/0,5 Lit.   8,5%   🍷 bis 2026	
<b>2015</b>	Essenheimer Teufelspfad Riesling Beerenauslese	<b>91</b>
	49,- €/0,375 Lit.   7%   🍷 bis 2035	
<b>2015</b>	Essenheimer Teufelspfad Riesling Trockenbeerenauslese	<b>92</b>
	69,- €/0,375 Lit.   6,5%   🍷 bis 2045	
<b>2015</b>	I Dinter II trocken Rosé	<b>86</b>
	12,95 €   12%   🍷 bis 2018	
<b>2015</b>	I Dinter trocken Rosé	<b>88</b>
	25,- €   13%   🍷 bis 2020	
<b>2014</b>	Essenheimer Spätburgunder Kalkmergel trocken	<b>87</b>
	15,- €   13%   🍷 bis 2019	
<b>2014</b>	Essenheimer Teufelspfad Spätburgunder trocken	<b>90</b>
	25,- €   13%   🍷 bis 2021	
<b>2014</b>	Elsheimer Blume Spätburgunder trocken Selection	<b>89</b>
	25,- €   13%   🍷 bis 2021	



**Braunewell**  
Teufelspfad  
Riesling

# Gault&Millau

Weinguide Deutschland 2017

Das Weingut

## Weingut Braunewell in Essenheim

wird vom Gault&Millau Weinguide  
Deutschland 2017 empfohlen.



Joel B. Payne  
Chefredakteur  
Gault&Millau Weinguide

Claudia Eilers  
Programmleitung  
Gault&Millau



Es gratuliert die



[www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de) • [www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de)