

## BRAUNEWELL



## KONTAKT

Am Römerberg 34  
55270 Essenheim  
Tel. 06136-88917  
Fax: 06136-81226  
www.weingut-braunewell.de  
info@weingut-braunewell.de

## Inhaber

Familie Braunewell

## Rebfläche

25 Hektar

## Produktion

200.000 Flaschen

## BESUCHSZEITEN

Mo.-Do. 13:30-19 Uhr, Fr. 10-12  
+ 13:30-19 Uhr, Sa. 9-17 Uhr

Seit über 350 Jahren bewirtschaften die Braunewells Weinberge in Essenheim im Selztal, damals, im Jahr 1655 kam der Hugenotte François Breinville nach Rheinhessen, heiratete und lies sich in Essenheim nieder. Aus Breinville wurde Braunewell, Weinberge wurden seither immer bewirtschaftet, aber erst in den sechziger Jahren des letzten Jahrhunderts füllte Adam Braunewell erstmals Wein in Flaschen ab. Heute wird das Weingut von seinem Sohn Axel Braunewell und seiner Ehefrau Ursula geführt, zusammen mit ihren Söhnen Stefan und Christian, die beide wie schon ihr Vater in Geisenheim studiert haben. Ihre Weinberge liegen in den Lagen Essenheimer Teufelspfad und Elsheimer Blume. In beiden Einzellagen, vor allem aber im Teufelspfad gibt es eine Reihe von Teillagen mit unterschiedlichen Böden, prägend ist der hohe Kalkanteil sowohl im Teufelspfad als auch in der Blume, aber es gibt auch Kalkmergel, Löss und Lehm. Riesling ist die wichtigste Rebsorte im Betrieb, gefolgt von Spätburgunder und Grauburgunder. Des Weiteren gibt es Weißburgunder, Silvaner, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Kerner und Gewürztraminer, sowie an roten Sorten Portugieser, St. Laurent, Dornfelder, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. 2009 wurden Stück und Halbstückfässer erworben, in denen die spontanvergorenen Terroir- und Lagen-Weißweine ausgebaut werden. Das Sortiment ist gegliedert in Guts-, Orts- und Lagenweine. An der Spitze der Kollektion stehen die Rieslinge und Spätburgunder jeweils aus Blume und Teufelspfad, sowie der Grauburgunder aus dem Teufelspfad. Prädikatsbezeichnungen werden nur für süße und edelsüße Weine verwendet.

## Kollektion

Mit einer starken Kollektion bestätigen Stefan und Christian Braunewell den sehr guten Eindruck der Vorjahre, sie legen weiter zu, weiß wie rot. Und beim Sekt: Der Pinot Prestige ist füllig und komplex, besitzt gute Substanz und Länge – und das auch ohne Dosage, bravo! Unser täglich Riesling – was für ein schöner Name für den Literriesling, aber nicht nur der Name passt, auch das was in der Flasche steckt, ein lebhafter, klarer zupackender Riesling. Der Dreiviertel-Liter-Riesling ist reintönig, frisch und zupackend, der Riesling vom Kalkstein etwas rauchiger, kraftvoller, schön fruchtbetont. Der Lagen-Riesling aus der Blume zeigt viel reife Frucht, gelbe Früchte, ist füllig, saftig, herrlich offen, besitzt viel reife Frucht. Deutlich die Nase vorne aber hat der Riesling aus dem Teufelspfad, der viel reife Frucht zeigt, gelbe Früchte, füllig und saftig im Mund ist, komplex, stoffig, druckvoll, lang und nachhaltig. Die zweite Weißweinsorte, auf die die Braunewells setzen, ist der Grauburgunder, auch hier präsentieren sie eine stimmige Serie. Der Ortswein ist lebhaft, klar und zupackend. Der Teufelspfad-Grauburgunder

ist fruchtbetont und reintönig, besitzt gute Struktur und herrlich viel Frucht. Noch etwas druckvoller ist der Grauburgunder Am Klopp, einer Gewanne innerhalb der Lage Teufelspfad, er besitzt viel Konzentration, viel reife Frucht. Wie ein leichter Rotwein steht der Orange-Grauburgunder im Glas, ist intensiv, kraftvoll, strukturiert, sehr eigenständig wie auch der im Barrique ausgebaute Rosé, eine Cuvée aus Spätburgunder, St. Laurent und Merlot: Intensive Frucht, rote Früchte prägen das Bouquet, im Mund ist er kraftvoll, zupackend und strukturiert.

Der Kalkmergel-Spätburgunder zeigt reintönige Frucht, etwas florale Noten, ist strukturiert und zupackend. Der Spätburgunder aus der Blume zeigt gute Konzentration, reintönige Frucht, feine Frische, florale Noten, ist klar und zupackend im Mund, besitzt gute Struktur und Frische. Ein klein wenig besser gefällt uns der Wein aus dem Teufelspfad, der intensive Frucht zeigt, dezent florale Noten, Johannisbeeren im Hintergrund, füllig und kraftvoll ist, viel reife Frucht und Substanz besitzt. Der Portugieser aus dem Teufelspfad zeigt intensive Frucht und rauchig-würzige Noten, ist füllig und kraftvoll, besitzt gute Struktur und Substanz. Beeindruckend sind auch der St. Laurent mit seiner intensiven Frucht, mit Fülle, Kraft und Substanz, und die rote Cuvée François Reserve, die gute Konzentration und Schokolade im Bouquet zeigt, viel Substanz, Kraft und Tannine besitzt, noch sehr jugendlich ist. Tolle Kollektion! —

## Weinbewertung

- 89 2013 Pinot „Prestige“ Sekt brut nature 12,5 %/18,- €
- 84 2016 Riesling trocken „Unser täglich Riesling“ (1l) 12 %/6,50 € ☺
- 85 2016 Riesling trocken 12,5 %/7,90 €
- 86 2016 Riesling trocken „Kalkstein“ Essenheim 12,5 %/11,50 €
- 85 2016 Grauer Burgunder trocken „Kalkmergel“ Essenheim 13 %/11,50 €
- 90 2016 Riesling trocken Blume 13,5 %/18,50 €
- 93 2016 Riesling trocken Teufelspfad 13 %/18,50 € ☺
- 88 2016 Grauer Burgunder trocken Teufelspfad 13 %/18,50 €
- 89 2016 Grauer Burgunder trocken „Orange“ 13 %/22,50 €
- 89 2016 Grauer Burgunder trocken Essenheim „Am Klopp“ 13 %/22,50 €
- 87 2016 Rosé „Braunewell & Dinter“ 13 %/22,50 €
- 86 2015 Spätburgunder trocken „Kalkmergel“ Essenheim 13 %/15,- €
- 88 2015 Portugieser trocken Teufelspfad 13,5 %/22,50 €
- 89 2015 St. Laurent trocken „François“ 13 %/22,50 €
- 90 2015 Spätburgunder trocken Blume 13 %/22,50 €
- 91 2015 Spätburgunder trocken Teufelspfad 13,5 %/25,- €
- 90 2015 „François Reserve“ Rotwein trocken 14 %/30,- €



## LAGEN

TEUFELSPFAD (ESSENHEIM)  
– AM KLOPP (ESSENHEIM)  
BLUME (ELSHEIM)

## REBSORTEN

RIESLING (30 %)  
SPÄTBURGUNDER (25 %)  
GRAUBURGUNDER (25 %)

