

BRAUNEWELL



KONTAKT

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

Inhaber

Familie Braunewell
Kellermeister
Christian Braunewell
Rebfläche
26 Hektar
Produktion
220.000 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 (mit der Gewanne Am Klopp) 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

Die neue Kollektion ist die bisher beste des Weingutes – und schon in den vergangenen Jahren waren wir begeistert von den Weinen der Braunewells. Ein feiner Blanc de Blancs-Sekt eröffnet den Reigen, er zeigt feine Frische und Frucht im Bouquet, besitzt gute Substanz, ist gleichzeitig puristisch, zupackend, noch allzu jugendlich. „Unser täglich Riesling“: Was für ein schöner Name für einen feinen Wein, einen frischen, lebhaften Riesling im Liter. Der Gutsriesling ist lebhaft und zupackend, der Grauburgunder wunderschön reintonig und harmonisch: Klasse Gutsweine. Noch besser sind dann die Ortsweine. Der Riesling vom Kalkstein besitzt reintonige Frucht, Fülle und Kraft, gute Struktur und Frische, der Grauburgunder vom Kalkmergel ist fruchtbetont, herrlich saftig. Chardonnay und Sauvignon Blanc werden als „Réserve“ angeboten. Der Sauvignon Blanc zeigt intensive Frucht, gute Konzentration, ist füllig, kraftvoll, besitzt reife Frucht und gute Struktur. Der Chardonnay zeigt rauchige Noten, besitzt reintonige Frucht, gute Struktur, viel Substanz. Es folgen jeweils zwei Lagenweine von Riesling und Grauburgunder. Im letzten Jahr war der Teufelspfad-Riesling unser Favorit, gehörte zu den großen Rieslingen des

Jahgangs in Deutschland. In diesem Jahr sehen wir Teufelspfad und Blume gleichauf, beide besitzen Potenzial. Der Wein aus der Blume zeigt reife gelbe Früchte im Bouquet, ist herrlich präzise im Mund, druckvoll, jugendlich, während der Teufelspfad würziger und stoffiger ist, aber ebenso jugendlich und zupackend. Der Grauburgunder aus dem Teufelspfad zeigt gute Konzentration, gelbe Früchte, ist stoffig, kraftvoll, kompakt. Der Grauburgunder Am Klopp gibt sich sofort als Maischegärer zu erkennen, ist würzig und konzentriert, klar und kompakt, ganz Struktur. Der Rosé Braunewell & Dinter zeigt intensive Frucht, ist füllig und kraftvoll, besitzt viel reife Frucht und Substanz. Die Spätburgunder sind stark wie im Vorjahr: Der Ortswein besitzt reintonige Frucht, Frische und Struktur, der Wein aus der Blume besticht ebenfalls mit Reintonigkeit, zeigt rote Früchte, ist klar und zupackend, ein klein wenig stärker ist auch im Jahrgang 2016 wieder der Wein aus dem Teufelspfad, der intensive Frucht, Fülle, Kraft und viel Stoff besitzt. Großes Kino dann bei den „großen“ François-Cuvées, die aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und (bis auf den Grande Réserve) Syrah bestehen: Ein Steigerungslauf hinsichtlich Konzentration und Kraft, Stoffigkeit und Komplexität, alle drei sind hervorragend, besitzen herrlich viel Frucht, sind eindringlich, nachhaltig. —

Weinbewertung

- 90 2015 Chardonnay „Blanc de Blancs“ Sekt brut nature „François“ 12,5 %/17,50 €
- 84 2017 Riesling trocken „Unser täglich Riesling“ (1l) 12 %/6,50 €
- 85 2017 Riesling trocken 12,5 %/7,65 €
- 86 2017 Grauer Burgunder trocken 12 %/7,65 €
- 88 2017 Riesling trocken „Kalkstein“ Essenheim 13 %/11,50 €
- 87 2017 Grauer Burgunder trocken „Kalkmergel“ Essenheim 13 %/11,50 €
- 88 2017 Sauvignon Blanc „Réserve“ 13 %/15,- €
- 89 2017 Chardonnay „Réserve“ 13 %/15,- €
- 91 2017 Riesling trocken Blume 13 %/18,50 €
- 91 2017 Riesling trocken Teufelspfad 13 %/18,50 €
- 89 2017 Grauer Burgunder trocken Teufelspfad 12,5 %/18,50 €
- 90 2017 Grauer Burgunder trocken Essenheim „Am Klopp“ 12,5 %/22,50 €
- 88 2017 Rosé „Braunewell & Dinter“ 13 %/25,- €
- 88 2016 Spätburgunder trocken „Kalkmergel“ Essenheim 13 %/15,- €
- 90 2016 Spätburgunder trocken Blume 13 %/22,50 €
- 91 2016 Spätburgunder trocken Teufelspfad 13 %/25,- €
- 86 2015 „der kleine François“ Rotweincuvée trocken 13 %/9,90 €
- 90 2015 „François“ Rotwein trocken 13,5 %/15,- € ☺
- 91 2015 „François Réserve“ Rotwein trocken 14 %/30,- €
- 93 2015 „François Grande Réserve“ Rotwein trocken 14,5 %/40,- €



Stefan und Christian Braunewell / Foto: Peter Bender

LAGEN

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

REBSORTEN

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

BRAUNEWELL
SELZTAL IN RHEINHESSEN

TEUFELSPFAD
GRAUBURGUNDER
2017