

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2014 BRUT DE SELZTAL

BRUT //WINZERSEKT

BRUT DE SELZTAL ist eine Hommage an unsere Herkunft Rheinhessen.

Das Selztal mit seinen kalkreichen Böden ist der ideale Standort für Burgunderreben; Grau-Weiß-, Spätburgunder und Schwarzriesling. Das kühle Klima bedingt eine sehr späte Traubenreife mit niedrigem Alkoholgehalt und schmackbarer Säure. Die kargen, kalkigen Böden verleihen den Weinen eine dezente rauchige Note.

Diese Kombination aus feinen Burgunderreben und unserem kühlen Selztal sind ideal, eben BRUT DE SELZTAL.

Traditionelle Rebsorten aus den kühlen Weinbergen des Selztals. Hergestellt nach der Methode der klassischen Flaschengärung, der Champagnermethode.



// SEKT Feine, samtige Perlage im Glas. In der Nase wechseln Brioche und reife Birnen mit der eleganten hefigen Note aus der Flaschengärung. Am Gaumen frische, belebende Birne und saftige Backstube. Elegante Terroirnote von kräftigen Kalkböden. Harmonisches Süße-Säure Spiel.



// BODEN Kalkmergel



// LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus dem ersten Lesedurchgang unserer besten Burgunderparzellen (Grauer Burgunder, Spätburgunder, Weißer Burgunder, Schwarzriesling). Sie wurden zu Anfang Oktober 2014 ausselektiert. Nur gesunde Trauben kommen durch die Handlese zur Sektbereitung



// ERTRAG 84 hl/ha



// AUSBAU Gezügelter Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Juni. Versektung im Juni 2015.



// ESSENSEMPFEHLUNG Tartare angerichtet mit Eigelb, Olivenöl, Kapern und Parmesan



// LAGERFÄHIGKEIT Sekt sollte im ersten Jahr nach dem Degorgieren getrunken werden. Das Degorgierdatum finden Sie auf der Flasche!



// TRINKTEMPERATUR ca. 8-9°C



// ANALYSEWERTE Alkohol: 12,5 % vol. // Säure: 7,5 g/l // Restzucker: 4,9 g/l



// AUSZEICHNUNGEN 89/100 Deutscher Sektpreis



// ABFÜLLERDATEN

Hersteller: Braunewell GbR // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Deutscher Sekt b.A. Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 055 18 // EAN Code 4260309950536