

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2016 PÉTILLANT NATUREL

SYLVANER BRUT NATURE

*Pétillant naturel // Sylvaner als Orange Wein auf der Maische vergoren und trüb versetzt.
Pétillant naturel // Ein natürlich prickelnder Wein, auf der Maische vergoren, entstanden auf natürliche Weise aus dem Zucker der Trauben und begleitet durch den Winzer. Wir Winzer nennen diese Spielart liebevoll Pét Nat.
Braunewell // Pét Nat - Achtung Experiment!!*



// SEKT Feine, samtige Perlage im Glas. In der Nase wechseln Steinobst und reife Äpfel mit der eleganten, hefigen Note aus der Flaschengärung. Am Gaumen zupackende Gerbstoffe aus der Maischegärung, frischer, saftiger Apfel mit etwas Kräutern vom Kalkstein und dem phenolischen Zug reifer Sylvaner Trauben.



// BODEN Kalkstein



// LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus dem ersten Lesedurchgang unseres Sylvaner Weinbergs im Teufelspfad. Sie wurden zu Anfang Oktober 2016 ausselektiert. Nur gesunde Trauben kommen durch die Handlese zur Sektbereitung.



// ERTRAG 84 hl/ha



// AUSBAU Gezügelte Vergärung der Sylvaner Trauben auf der Maische, wie ein Orange Wein. Abpressen der Maische mit 10°Oe, dann Versetzung nach der Méthode rurale direkt im Herbst 2016. Der Wein wurde noch gärend in Flaschen gefüllt und hat seine Kohlensäure aus der ersten Gärung!



// ESSENSEMPFEHLUNG Kräftiges Hessisches Landschwein mit Essenheimer Kartoffeln und einer Steinpilzsoße aus dem Pfälzer Wald // Crossover Südwest und dazu ein cremiger Pét Nat!!



// LAGERFÄHIGKEIT Lang!



// TRINKTEMPERATUR ca. 8-9°C



// ANALYSEWERTE Alkohol: 12,5 % vol. // Säure: 4,9 g/l // Restzucker: 0,0 g/l



// AUSZEICHNUNGEN '16 ab Sommer 2018



// AUSZEICHNUNGEN 3. Platz MEININGER Deutscher Sektpreis 2016



// ABFÜLLERDATEN Hersteller Braunewell GbR // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Deutscher Sekt // 0,75 L // enthält Sulfite
L.-Nr. 68-16 // EAN Code 4260309951243