

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2016 SPÄTBURGUNDER

TROCKEN // GUTSWEIN

Braunewell Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein.

Braunewell // Spätburgunder trocken ist der gehaltvolle Klassiker der agilen Winzerfamilie. Gewachsen in den besten Lagen des Selztal, vor Wind geschützt und der Sonne zugewandt reifen die Trauben optimal heran. Wir Winzer begleiten die Entwicklung des Weines hin zu einem köstlichen Vergnügen!



// WEIN Samtig, weiches Rubinrot im Glas. In der Nase frische, saftige Kirscharomen und konzentrierte Früchte. Lebendige Frucht, reife Gerbstoffe und ein langer feiner Abgang sind die Charakterstärken dieser traumhaften Rebsorte und des daraus entstandenen Weins.



// BODEN Kalkmergel und Tonmergel



// LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese in der ersten Oktoberdekade. Alle Trauben sind von Hand gelesen und selektiert, sodass nur gesunde, reife Trauben zur Maischegärung kommen.



// ERTRAG 57 hl/ha



// AUSBAU dreiwöchige gezügelte Maischegärung im Stößeltank sowie klassische Gärung in kleinen Bütten. Nach dem Pressen biologischer Säureabbau und Lagerung in großem Holzfass (60 %) und gelagerten Barriques (40 %). Abstich und Abfüllung im August 2017. Unfiltriert!



// ESSENSEMPFEHLUNG Kabeljau mit Spitzkohl auf Kartoffelrösti, Pinot zum Trinken!



// LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2023



// TRINKTEMPERATUR ca. 16-18°C



// ANALYSEWERTE Alkohol: 13,0 %vol., Säure: 5,7 g/l, Restzucker: 0,0 g/l



// AUSZEICHUNGEN '16 ab Sommer 2019



// ABFÜLLERDATEN Weingut Braunewell // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 00 48 18 // EAN Code 4260309950031