

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2018 ESSENHEIM GRAUER BURGUNDER KALKMERGEL TROCKEN // ORTSWEIN

Ortsweine sind die Botschafter unserer Gemeinde, geprägt von den unverwechselbaren Essenheimer Böden: Kalkstein. Mergel. In der verführerischen Balance der Fruchtaromen der Trauben mit der tiefen Komplexität der Böden lassen Braunewell Ortsweine jeden Tisch zur Tafel werden.

KALKMERGEL // Essenheim Grauer Burgunder ist gewachsen auf den kalkigen Böden des Tertiär. Unser besonderer Burgunder!



// WEIN In der Nase ein feiner Duft nach reifen Birnen, Kiwi etwas Mirabelle und roten Früchten mit dezent rauchigen und würzigen Nuancen. Am Gaumen intensivieren sich diese Aromen, Birne dominiert. Ein fülliger, tiefgründiger aber dennoch frischer Grauburgunder mit mächtig Druck am Gaumen und viel Saft im leicht salzig-erdigen Abgang.



// BODEN Tschernosem (Schwarzerde) über Kalkböden aus Kalkmergel und Tonmergel



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



// ERTRAG 36 hl/ha



// AUSBAU 4-12h Maischestandzeit vor schonender Kelterung. Spontangärung im alten Stückfass und älteren Weißweinbarriques mit anschließendem Hefelager bis März. Abgefüllt im April 2019.



// ESSENSEMPFEHLUNG Tatar und Geräuchertes vom Pommerschen Rind, Finther Spargel, Estragonschaum; Lachs, gratiniert mit Estragon und Bechamel an Wildreis.



// LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2027



// TRINKTEMPERATUR ca. 11-13°C



// ANALYSEWERTE Alkohol: 13,0 % vol. // Säure: 5,4 g/l // Restzucker: 2,0 g/l



// AUSZEICHNUNGEN '18 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 07 19 // EAN Code 4260309950475

