

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2018 ESSENHEIM RIESLING KALKSTEIN

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.

KALKSTEIN // Essenheim Riesling ist gewachsen an der ehemaligen Brandungsküste des Urmeeres auf dicken Kalksteinbänken. Unser besonderer Riesling!



// WEIN Mineralisch, leicht würzig angehauchter Riesling. In der Nase florale Anklänge, Minze- und Efeuaromen vom roten, eisenhaltigen Kalksteins sowie rauchige Komponenten. Am Gaumen reife Aromen nach Nektarine und Weinbergpfirsich, fein gewobener, dichter Körper mit langem, salzigem Nachhall. Saftige Struktur mit konzentriertem, lang anhaltendem und mineralischem Mundgefühl.



// BODEN Kalkstein



// LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus den verschiedenen Rieslingweinbergen in Essenheim. Sie wurden zwischen Anfang und Ende Oktober ausschließlich von Hand gelesen.



// ERTRAG 36 hl/ha



// AUSBAU 6-12 Std. Maischestandzeit, Spontangärung im Edelstahltank, Stückfass und Halbstück mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Ende März. Abfüllung im April 2019.



// ESSENEMPFEHLUNG Mariniertes Seesaibling an Limone, Spargel, Brunnenkresse, Kaviar; leicht geräucherter Fisch, Serranoschinken mit Cantaloupe, Kartoffel-Kräuterpüree



// LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2026



// TRINKTEMPERATUR ca. 10-12°C



// ANALYSEWERTE Alkohol: 13,5%vol.//Säure:7,4g/l//Restzucker:3,4 g/l



// ABFÜLLERDATEN

Weingut Braunewell // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 00 2319 // EAN Code 4260309950055