

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2017

GRAUER BURGUNDER TROCKEN // ORANGE

Der ORANGE // Grauer Burgunder trocken ist der weiße Schatz unserer Experimentierfreude der Weinserie „Braunewell François“. Nur in den besonderen Jahrgängen, in den besten Weinbergslagen, mit niedrigen Erträgen, intensiver Handarbeit, viel Herzblut und einem hoch motivierten Team können solche Spitzenweine entstehen. Vorsicht: Experiment!



// WEIN In der Nase kräftige Sauerkirsche, Rosmarin, Thymian. Leicht vegetative Aromen nach getrocknetem Heu und geschnittenem Gras, dazu würzige Röstaromen. Am Gaumen intensivieren sich die Aromen. Pflaume kommt hinzu, Kräuterwiese. Der Gaumen zeugt vom unglaublichen Potential des Weines!



// BODEN Tonmergel



// LESE Die Trauben für diesen Wein wurden in der ersten Oktoberhälfte mit 96°Oe von Hand gelesen und selektiert, sodass nur gesunde und reife Trauben zur Gärung kommen.



// ERTRAG 25 hl/ha



// AUSBAU 19-tägige Maischegärung in Gärbottichen. Pressung und anschließender Ausbau im 225er Barrique mit 30 % Erstbelegung. 10monatige Reife im Barrique. Unfiltrierte Abfüllung im August 2018 mit sehr geringer Schwefeldosage.



// ESSENSEMPFEHLUNG Terrine vom Jagdfasan an Feldsalat und Schlehensorbet *oder* Risotto mit Morcheln an gebratener Jakobsmuschel im Speckmantel

// LAGERFÄHIGKEIT best after 2021



// TRINKTEMPERATUR ca. 13-15°C



// ANALYSEWERTE Alkohol: 13,0 % vol. // Säure: 4,6 g/l // Restzucker: 0,7 g/l



// AUSZEICHUNGEN '18 ab Herbst 2018



// ABFÜLLERDATEN Weingut Braunewell GbR // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Landwein Rhein // 0,75 L // enthält Sulfite
L.Nr. 55 17 // EAN Code 4260309950772