

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2016 BLANC DE BLANCS

// CHARDONNAY BRUT NATURE // WINZERSEKT

Braunewell Winzersekt! Traditionelle Rebsorten aus den kühlen Weinbergen des Selztals. Hergestellt nach der Methode der klassischen Flaschengärung, der Champagnermethode. Das besondere Qualitätsmerkmal unserer Winzersekte ist das lange Hefelager im Weingut und das ständig frische Degorgieren, sodass der Sekt immer trinkreif ist, wenn er das Weingut verlässt. Und so sind wir wirklich stolz zu sagen, unser Sekt verdient den Namen Winzersekt!

BLANC DE BLANCS // Chardonnay brut nature ist unser verspielter, mineralischer Burgundersekt.



// SEKT „Brioche und frischer Toast, überraschend süßlich, sehr mundfüllend und resch, schon etwas gereift, saftig und lang, vegetabile Noten, ein Hauch Calvados, ein erstaunlich vielschichtiger und vielseitiger Sekt.“ VINUM 11/2017



// BODEN Kalkstein

// LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus der höchsten Chardonnay Parzelle in Essenheim, auf einem 230 m hohen Kalksteinplateau. Die Trauben wurden vollreif Mitte September 2016 gelesen. Nur gesunde Trauben kommen durch die Handlese zur Sektbereitung.



// ERTRAG 65 hl/ha

// AUSBAU Gezügelte Vergärung im Stückfass und alten Barriques mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Juli. Versektung im Juli 2017. Hefelager im dunklen, kühlen Sektkeller bis zum monatlichen Degorgieren.



// ESSENSEMPFEHLUNG Graupenrisotto mit Parmesan und Limettenrinde an Langustenschwanz. Wolfsbarsch mit Zitronen-Couscous, Erbse und Shiso



// LAGERFÄHIGKEIT Dieser Sekt sollte innerhalb 2-3 Jahren nach dem Degorgieren getrunken werden. Das Degorgierdatum finden Sie auf der Flasche!



// TRINKTEMPERATUR ca. 8-9°C



// ANALYSEWERTE Alkohol: 12,0 % vol. // Säure 7,8 g/l // Restzucker: 2,0 g/l



// ABFÜLLERDATEN

Hersteller Braunewell GbR // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Deutscher Sekt b.A. Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 002 19 // EAN Code 4260309950895