



Braunewell

Kontakt

Am Römerberg 34
55270 Essenheim
Tel. 06136-9999-100
Fax: 06136-9999-111
www.weingut-braunewell.de
info@weingut-braunewell.de

Besuchszeiten

Vinothek
Mo.-Do. 13:30-19 Uhr
Fr. 10-12 + 13:30-19 Uhr
Sa. 9-17 Uhr

Inhaber

Familie Braunewell

Kellermeister

Christian Braunewell

Rebfläche

28 Hektar

Produktion

250.000 Flaschen

Seit über 350 Jahren bewirtschaften die Braunewells Weinberge in Essenheim im Selztal, damals, im Jahr 1655 kam der Hugenotte François Breinville nach Rheinhessen, heiratete und lies sich in Essenheim nieder. Aus Breinville wurde Braunewell, Weinberge wurden seither immer bewirtschaftet, aber erst in den sechziger Jahren des letzten Jahrhunderts füllte Adam Braunewell erstmals Wein in Flaschen ab. Heute wird das Weingut von seinem Sohn Axel Braunewell und seiner Ehefrau Ursula geführt, zusammen mit ihren Söhnen Stefan und Christian, die beide wie schon ihr Vater in Geisenheim studiert haben. Ihre Weinberge liegen in den Lagen Essenheimer Teufelspfad (mit der Gewanne Am Klopp) und Elsheimer Blume. In beiden Einzellagen, vor allem aber im Teufelspfad gibt es eine Reihe von Teillagen mit unterschiedlichen Böden, prägend ist der hohe Kalkanteil sowohl im Teufelspfad als auch in der Blume, aber es gibt auch Kalkmergel, Löss und Lehm. Riesling ist die wichtigste Rebsorte im Betrieb, gefolgt von Spätburgunder und Grauburgunder. Des Weiteren gibt es Weißburgunder, Silvaner, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Kerner und Gewürztraminer, sowie an roten Sorten Portugieser, St. Laurent, Dornfelder, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. 2009 wurden Stück und Halbstückfässer erworben, in denen die spontanvergorenen Terroir- und Lagen-Weißweine ausgebaut werden. Das Sortiment ist gegliedert in Guts-, Orts- und Lagenweine. An der Spitze der Kollektion stehen die Rieslinge und Spätburgunder jeweils aus Blume und Teufelspfad, sowie der Grauburgunder aus dem Teufelspfad, die Topweine aus anderen Rebsorten wie Sauvignon Blanc oder Chardonnay tragen den Zusatz „Réserve“. Prädikatsbezeichnungen werden nur für süße und edelsüße Weine verwendet.

Kollektion

Sie sind die Shooting Stars in Rheinhessen, wie kaum ein anderes Weingut hat das Weingut Braunewell mächtig Gas gegeben in den vergangenen Jahren, pirschen sich Stefan und Christian Braunewell immer näher an die rheinhessische – und damit deutsche – Spitze heran. Schon in den letzten Jahren glänzten sie mit Sekt ebenso wie mit trockenen Weißweinen oder mit ihren Rotweinen. Im Jahrgang 2018 scheinen sie nun beweisen zu wollen, dass sie auch bei edelsüßen Weinen ganz oben mitspielen können. Die Riesling Beerenauslese aus dem Teufelspfad ist würzig, eindringlich, konzentriert und reintönig, auch der Eiswein zeigt reintönige Frucht, kandierte Früchte und Litschi, ist dominant und konzentriert, die Trockenbeerenauslese aus dem Teufelspfad hat dann von allem alles, ist noch konzentrierter, noch dominanter. Starke Edelsüße, aber auch einen ganz starken Literwein, wieder einmal, der auf den schönen Namen „Unser täglich Riesling“ hört, frisch, fruchtbetont und zupackend ist. Grauburgunder ist die zweite weiße Rebsorte, auf die Stefan und Christian Braunewell sich

konzentrieren, schon der Gutswein ist sehr gut, besitzt reintönige Frucht und gute Struktur. Die Ortsweine bringen dann eine klare weitere Steigerung, der Kalkstein-Riesling besitzt klare Frucht und Grip, der Kalkmergel-Grauburgunder ist füllig und kraftvoll, besitzt gute Struktur und Substanz. Beim Riesling, folgen zwei Lagenweine, der Wein aus der Blume wie gewohnt deutlich fülliger und saftiger, der Teufelspfad-Riesling druckvoller, noch kraftvoller, nachhaltig. Ein spannendes Pärchen steht auch an der Spitze der Grauburgunder-Serie:

Der Teufelspfad-Grauburgunder ist reintönig, konzentriert, füllig, saftig, strukturiert und nachhaltig, der Klopp-Grauburgunder ist intensiv, enorm dominant, besitzt tolle Substanz und überbordende Kraft. Die beiden Réserve-Weine sind hervorragend, der Sauvignon Blanc ist konzentriert und kraftvoll, besitzt viel Substanz, der Chardonnay zeigt reintönige Frucht im Bouquet, viel Konzentration, ist ebenfalls kraftvoll, besitzt gute Struktur und Druck. Spannend ist auch der Sekt, Pinot Prestige, Jahrgang 2014, enorm jugendlich, ebenso der Rosé „Braunewell & Dinter“, Essensbegleiter, kein Aperitif. Das Spätburgunder-Trio findet seinen Höhepunkt im Wein aus dem Teufelspfad, der stoffig, kraftvoll und nachhaltig ist. Ganz starke Kollektion! 



Stefan und Christian Braunewell / Foto: Peter Bender

Weinbewertung

- 89** 2014 Pinot „Prestige“ Sekt brut nature | 13%/20,-€
- 85** 2018 Riesling trocken „Unser täglich Riesling“ (1l) | 12,5%/6,90€ ☺
- 84** 2018 Riesling trocken | 13%/7,90€
- 86** 2018 Grauer Burgunder trocken | 13%/7,90€
- 87** 2018 Riesling trocken „Kalkstein“ Essenheim | 13%/11,90€
- 88** 2018 Grauer Burgunder trocken „Kalkmergel“ Essenheim | 13%/11,90€
- 90** 2018 Sauvignon Blanc „Réserve“ | 13%/15,-€ ☺
- 90** 2018 Chardonnay „Réserve“ | 13%/15,-€ ☺
- 89** 2018 Riesling trocken Elsheim Blume | 13,5%/18,90€
- 91** 2018 Riesling trocken Essenheim Teufelspfad | 13%/18,90€
- 91** 2018 Grauer Burgunder trocken Essenheim Teufelspfad | 13%/18,90€
- 91** 2018 Grauer Burgunder trocken Essenheim „Am Klopp“ | 13%/22,50€
- 90** 2018 Riesling Beerenauslese Essenheim Teufelspfad | 6,5%/39,-€/0,375l
- 91** 2018 Riesling Eiswein Essenheim Teufelspfad | 7%/39,-€/0,375l
- 92** 2018 Riesling Trockenbeerenauslese Essenheim Teufelspfad | 5,5%/59,-€/0,375l
- 87** 2018 Rosé „Braunewell & Dinter“ | 13%/25,-€
- 85** 2017 Spätburgunder trocken „Kalkmergel“ Essenheim | 13%/15,-€
- 89** 2017 Spätburgunder trocken Elsheim Blume | 13%/22,50€
- 91** 2017 Spätburgunder trocken Essenheim Teufelspfad | 13,5%/25,-€

Lagen

Teufelspfad (Essenheim)
Am Klopp (Essenheim)
Blume (Elsheim)

Rebsorten

Riesling (30 %)
Grauburgunder (30 %)
Spätburgunder (25 %)

BRAUENEWELL
SELZTAL IN RHEINHESSEN

TEUFELSPFAD
GRAUBURGUNDER
2019