



## WEINGUT BRAUENEWELL

55270 · Essenheim · Am Römerberg 34

☎ (0 61 36) 99 99 100 · Fax 99 99 111

🏠 [www.weingut-braunewell.de](http://www.weingut-braunewell.de)

**Inhaber:** Familie Braunewell

**Betriebsleiter:** Axel Braunewell

**Önologe:** Stefan Braunewell

**Kellermeister:** Christian Braunewell

**Verbände:** Maxime Herkunft Rheinhessen,

Fair'n Green, Klassische Flaschengärer

**Verkauf:** Mo–Do: 13.30–19.00 Uhr

Fr: 10.00–12.00 Uhr und 13.30–19.00 Uhr

Sa: 9.00–17.00 Uhr

**Rebfläche:** 28 ha

**Jahresproduktion:** 220.000 Flaschen

Es ist heutzutage nicht ganz leicht, Aufmerksamkeit mit einem Weinetikett zu erregen. Der Familie Braunewell gelingt das mit einem kleinen, aber pfiffigen Kniff: Indem sie das Etikett links oben und rechts unten abschneidet, hat es statt vier nun sechs Ecken und ebenso viele Kanten – passend zum Selbstverständnis des Betriebs, „Charakterweine mit Ecken und Kanten“ erzeugen zu wollen. Den Namen Braunewell gibt es in Essenheim schon seit 1655. Die ersten Weine wurden allerdings erst in den 1960er Jahren in Flaschen gefüllt. Von Adam Braunewell, bekennendem Grauburgunder-Liebhaber und bis heute als „Elder Statesman“ der Generation der Kinder und Enkel beobachtend und beratend zur Seite stehend. Die Hauptverantwortung tragen derzeit Adams Kinder Ursula und Axel, die seit über zwei Jahrzehnten die Geschicke des Betriebs leiten. Die Enkel Stefan und Christian sind inzwischen – nach Geisenheim-Studium und diversen Auslandspraktika – ebenfalls am Start und tun alles, um das Weingut in ein neues Weinzeitalter zu führen. Dazu gehört beispielsweise, dass der Betrieb gerade umfassend restrukturiert wird. Neue Holzfasskeller für Weiß- und Rotweine entstehen. Auch eine Vinothek zur Verkostung der Weine ist in Arbeit und soll 2020 eröffnet werden. Die Weinberge der Familie Braunewell liegen im Selztal mit eher kühlem Klima und entsprechend später Traubenreife. Die beiden Essenheimer Spitzenlagen im Portfolio sind die Blume (mit Kalk- und Tonmergel) und der Teufelspfad (Kalkstein), die tiefgründige und beinahe salzig-mineralische Rieslinge hervorbringen. Neben Riesling stehen die Burgunderreben im Fokus der Braunewells. Der Grauburgunder – Großvater Adam lässt grüßen – überzeugt nicht nur als Wein, sondern auch als Cuvée-Partner für den hervorragenden Prestige-Sekt. Hochfein ist auch der Rosé aus Spätburgunder, St. Laurent und Merlot, sicher einer der besten Vertreter seiner Zunft im Land. Und der Spätburgunder aus dem Teufelspfad zeigt,

dass Braunewells auch im Rotweimbereich Charakterweine hervorbringen können.

■ 2018	Sauvignon Blanc Réserve	87
	15 €   12,5%	
■ 2018	Riesling	87
	7,90 €   12,5%	
■ 2018	Essenheimer Grauer Burgunder	88
	11,90 €   13%	
■ 2018	Essenheimer Riesling Kalkstein	88
	11,90 €   13%	
■ 2018	Essenheimer Teufelspfad	88
	Grauer Burgunder	
	18,90 €   13%	
■ 2018	Elsheimer Blume Riesling	89
	18,90 €   13%	
■ 2018	Essenheimer Teufelspfad Riesling	90
	18,90 €   13%	
■ 2018	Essenheimer Teufelspfad Riesling	94
	Beerenauslese	
	40 €/0,375 Lit.   6%	
■ 2017	Essenheimer Teufelspfad	90
	Spätburgunder	
	25 €   13%	
■ 2018	Braunewell   Dinter – der Rosé	90
	25 €   13%	
	Nein, ein Spaßwein will „der Rosé“ nicht sein – eher ein ernsthafter Wein mit Tiefe und Vielschichtigkeit, der nicht weiß oder rot ist, sondern eben dazwischen. Das ist dem Trio Braunewell/Braunewell/Dinter prächtig geglückt: Volle, reife, aber eben nicht vordergründige Frucht, feiner Schmelz und erstaunliche Komplexität zeichnen diesen – übrigens in sehr gelungener Ausstattung antretenden – Rosé aus.	
■ 2018	Chardonnay Réserve	89
	15 €   13,5%	
■ 2014	Prestige	91
	20 €   12,5%	