

# BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

## 2014 PRESTIGE PINOT BRUT NATURE // WINZERSEKT

*Der Sekt aus unseren besten und ältesten Weinbergen wurde nach der Methode der klassischen Flaschengärung, der Champagnermethode, hergestellt.*

*Braunewell's Pinot Prestige Sekt brut nature ist unser vielfach ausgezeichneter Spitzensekt!*



**// WEIN** „Im direkten Vergleich feiner und eleganter als der kleine Bruder, trotzdem kein Leisetreter, feines Bouquet, zarte Säure, Marzipan, Orange, gradlinig im Mund, klares Finish.“ VINUM 11/2017



**// BODEN** 100 % Kalkmergel



**// LESE** Die Trauben für diesen Wein stammen aus dem ersten Lesedurchgang unserer Grauburgunder und Spätburgunder Lagenweinparzellen Anfang bis Mitte September 2014. Nur selektierte und gesunde Trauben kommen durch die Handlese zur Sektbereitung.



**// ERTRAG** 56 hl/ha



**// AUSBAU** Gezügelte Vergärung im Barrique, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Ende Juni. Versektung im Juli 2015. Hefelager im dunklen, kühlen Sektkeller bis zum monatlichen Degorgieren.



**// ESSENSEMPFEHLUNG** Unser Premium Sekt als hochwertiger Aperitif, zum Anstoßen zu feierlichen Anlässen und ein toller Essensbegleiter! Pochierte Jakobsmuscheln mit Safranschaum oder Carpaccio mit gereiftem Parmesan



**// LAGERFÄHIGKEIT** Dieser Sekt sollte in den ersten 3-5 Jahren nach dem Degorgieren getrunken werden. Das Degorgierdatum finden Sie auf der Flasche!



**// TRINKTEMPERATUR** ca. 8-12°C



**// ANALYSEWERTE** Alkohol: 13,0 %vol., Säure: 6,5 g/l, Restzucker: 1,9 g/l



**AUSZEICHNUNGEN** 1. Platz FOCUS Sekttest



**// ABFÜLLERDATEN** Hersteller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim  
Qualitätswein Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite  
A.P.Nr. 4 353 035 01119 // EAN Code 426030995057