



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 Seltal, 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

Stefan und Christian Braunewell gehören zu den Shooting Stars der letzten Jahre in Deutschland, und mit der neuen Kollektion zeigen sie eindrucksvoll, dass sie noch lange nicht am Ende angekommen sind, dass es immer weiter bergauf geht, nicht nur bei Weißweinen und Rotweinen, auch die Sekte zeigen klare Ambitionen. Der „Brut de Seltal“ zeigt feine rauchige Noten, besitzt gute Struktur und Grip – ein toller Sekt, bei dem wir einzig nicht verstehen, warum er so hoch dosiert wurde. Der Riesling-Sekt zeigt feine Reife und Würze, ist füllig und elegant, der Prestige ist kraftvoll, stoffig, komplex und lang. Auch die Weißweine sind bärenstark, die Riesling-Serie ist beeindruckend. Der Gutsriesling ist frisch, klar, zupackend, der Essenheimer Riesling besitzt reintonige Frucht, gute Struktur und Grip. Spannend ist der Lagen-Riesling aus der Blume, herrlich eindringlich und intensiv, zeigt gelbe Früchte, Zitrus und Pfirsich, ist füllig und saftig, besitzt Struktur und Substanz, feine mineralische Noten. Die Nase vorne hat aber auch 2019 wieder der Riesling aus dem Teufelspfad, der gute Konzentration und faszinierend reintonige Frucht zeigt, füllig und stoffig ist, viel reife Frucht und Komplexität besitzt,

Länge und Nachhall. Ganz spannend ist auch der neue Riesling „G700“, im Granitfass ausgebaut, ist erstaunlich offen und intensiv, besitzt viel Substanz, ganz dezente Süße, Druck und Länge; die leicht litschiduftige Teufelspfad-Auslese rundet den Riesling-Reigen ab. Zweite wichtige weiße Rebsorte im Betrieb ist der Grauburgunder, auch hier ist die Serie stark vom gelbfruchtigen zupackenden Ortswein über den intensiven, saftigen Teufelspfad bis hin zum duftigen, strukturierten „Am Klopp“. Klasse ist auch der reintonige, saftige Reserve-Chardonnay, noch besser der intensiv fruchtige Sauvignon Blanc, der „Braunewell & Dinter“-Rosé ist gut wie nie; Portugieser und St. Laurent reihen sich da ein. Der Kalkmergel-Spätburgunder gehört zu den besten roten Ortsweinen in Rheinhessen, der Wein aus der Blume ist intensiv fruchtig, kraftvoll, der Teufelspfad-Spätburgunder besitzt noch etwas mehr Druck; die roten Cuvées beeindrucken mit viel Frucht und Wucht. Tolle Kollektion! —



Stefan und Christian Braunewell / Foto: Peter Bender

Weinbewertung

- 90** 2014 Pinot „Prestige“ Sekt brut nature | 13%/20,-€
- 89** 2016 Riesling Sekt brut | 12,5%/12,-€ ☺
- 90** 2015 Brut de Seltal | 12,5%/14,-€ ☺
- 85** 2019 Riesling trocken | 12,5%/7,90€
- 87** 2019 Riesling trocken „Kalkstein“ Essenheim | 13%/12,-€
- 88** 2019 Grauer Burgunder trocken „Kalkmergel“ Essenheim | 13,5%/12,-€
- 90** 2019 Sauvignon Blanc trocken „Réserve“ | 14%/15,-€ ☺
- 89** 2019 Chardonnay trocken „Réserve“ | 13,5%/15,-€
- 92** 2019 Riesling trocken Elsheim Blume | 13,5%/19,-€ ☺
- 96** 2019 Riesling trocken Essenheim Teufelspfad | 13%/19,-€ ☺
- 90** 2019 Grauer Burgunder trocken Essenheim Teufelspfad | 14%/19,-€
- 93** 2019 Riesling trocken „G700“ | 13,5%/35,-€
- 90** 2019 Grauer Burgunder trocken Essenheim „Am Klopp“ | 14%/22,50€
- 89** 2019 Riesling Auslese Essenheim Teufelspfad | 8,5%/15,-€
- 89** 2019 Rosé „Braunewell & Dinter“ | 13,5%/25,-€
- 89** 2018 Spätburgunder trocken „Kalkmergel“ Essenheim | 13,5%/15,-€
- 86** 2018 „der kleine François“ Rotweincuvée trocken | 13,5%/9,90€
- 88** 2018 Portugieser trocken „Réserve“ | 14%/20,-€
- 89** 2018 St.Laurent trocken „Réserve“ | 14%/20,-€
- 91** 2018 Spätburgunder trocken Elsheim Blume | 14%/23,-€
- 92** 2018 Spätburgunder trocken Essenheim Teufelspfad | 14%/25,-€
- 89** 2018 „François“ Rotwein trocken | 15,5%/15,-€
- 92** 2018 „François Reserve“ Rotwein trocken | 15,5%/25,-€
- 92** 2018 „François Grande Reserve“ Rotwein trocken | 15,5%/40,-€

Lagen

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

Rebsorten

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

BRAUNEWELL
SELTZAL IN RHEINHESSEN

TEUFELSPFAD
GRAUBURGUNDER
2019