

Weingut Braunewell



Am Römerberg 34,
55270 Essenheim
T +49 (0) 6136 9999 100
www.weingut-braunewell.de

Inhaber Familie Braunewell
Betriebsleiter Axel Braunewell
Kellermeister

Christian Braunewell

Verbände Maxime Herkunft
Rheinessen, Fair'n Green,
Sektmacher

Rebfläche 28 ha

Produktion 250.000 Flaschen

Gründung 1655

Verkaufszeiten

Mo-Do 13.30–19 Uhr







Fr 10–12 Uhr und 13.30–19 Uhr

Sa 10–17 Uhr

Teamgeist steht in der Familie Braunewell ganz oben und wird mit Leidenschaft gelebt. Denn im Weingut packen alle mit an und bringen sich in den 28 Hektar großen Betrieb ein, der bis ins Jahr 1655 in seiner Weinbauhistorie zurückblicken kann. Fast drei Jahre lang wurde auf dem Weingut geplant, renoviert und gebaut, das gesamte Anwesen modernisiert und erweitert. Heute bietet der neue Keller ausreichend Platz für den Rotweinausbau, der Kellermeister Christian Braunewell besonders am Herzen liegt und den er aus dem Effeff beherrscht. Doch das Prunkstück des Weinguts ist die neue Vinothek geworden, in deren schickem Ambiente alle Weine und die bemerkenswerten Sekte des Betriebs verkostet werden können.

- 2019** Essenheim Riesling „Kalkstein“ 
12€ • 13%
Wandelt trittsicher in den Pfaden überbrachter Rieslingtradition und bringt Reifepotenzial mit. Lädt zu einem Gericht mit Kalbsbries ein.
- 2019** Klopp Grauburgunder 
25€ • 13,5%
Bringt alles an Kernigkeit und erdiger Wucht mit, um einer in Salz gegarten Rote Bete die Stirn zu bieten.
- 2019** Sauvignon Blanc 
8,50€ • 11%
Noble Zurückhaltung in der Aromatik, dann prägnante Würze am Gaumen machen diesen feinen Wein zum idealen Begleiter von Vorspeisen aus der Mittelmeer-Küche.
- 2019** Sauvignon Blanc „Réserve“ 
15€ • 14%
In all seiner stachelbeerigen exotischen Typizität gut gemacht, mit hinreichend phenolischen Tönen und Säure für ein anhaltendes Lächeln im Gesicht.
-  **2019** Teufelspfad Riesling 
19€ • 12,5%
Ungemein kraftvoller, dabei keineswegs breitschultrig wirkender Riesling mit feinstem Süße-Säure-Spiel, dazu Tafelspitz, ein Gedicht!
- 2015** Cuvée „François Grande Réserve“ 
40€ • 15%
Nomen est omen, diese ungemein dichte wie tiefgründig komponierte Cuvée folgt dem französischen Vorbild und besteht aus den klassischen Rotwein-Sorten unseres Nachbarlandes. Ein Festtagswein für die große Tafel.



- 2018** Teufelspfad Spätburgunder 
25€ • 13,5%
Ein sehr kräftiger Typ mit Noten von rohem Speck, Backpflaume und Leder. Dazu reichen wir ein Pastrami-Sandwich mit Süßkartoffel-Pommes und freuen uns des Lebens.
- 2019** Cuvée „Braunewell | Dinter der Rosé“ 
25€ • 13,5%
- 2013** Chardonnay „Grande Année“ brut nature 
35€ • 12,5%
Reife Birne, cremig, süßliches Holz, viel Grip und Mineralität, erfrischende Säure.
- 2014** Pinot Prestige brut nature 
25€ • 12,5%
Ausflug zum Konditor: Biskuit mit Mandelcreme, duftig, gelber Apfel, wenig, feine Perlage.
- 2016** Pinot Noir „Die Rosé Perle“ extra brut 
39€ • 12,5%
Ein zarter und eleganter Rosé, der den Namen „Perle“ mehr als verdient hat. Muss erschlossen werden und begeistert dann mit seinem Glanz.
- 2017** Chardonnay „Blanc de Blancs“ brut nature 
19€ • 12,5%
Knackig, saftig und schlank. Dann die Überraschung: Eine pikante Schärfe am Gaumen verspricht den perfekten Einstieg in einen langen Abend.