



## 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

### Außenbetrieb

Axel 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 Breiniville nach Rheinhessen, heiratete und lies sich in Essenheim nieder. Aus Breiniville 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

Starke Sekte, starke Weißweine, starke Rote: Christian und Axel Braunewell können alles. Ausgerechnet der jüngste ihrer Sekte hat uns am besten gefallen, der Brut de Selztal ist rauchig, herrlich eindringlich, füllig, komplex und lang. Der Riesling ist würzig, besitzt feine Reife und Grip, der nicht dosierte Blanc de Blancs zeigt feine rauchige Noten und besitzt gute Fülle. Der Rosé zeigt feine Reife und rauchige Noten, ist harmonisch gereift, süffig, der Braunewell-Dinter Rosé ist intensiver, fruchtbetonter. Harmonisch gereift sind die beiden 2013er, der Pinot Prestige aus Spätburgunder und Grauburgunder ist rauchig, sanft, füllig, der Grande Année, ein Chardonnay, zeigt ein klein wenig Honig im Hintergrund, ist füllig, komplex, besitzt feine Frische im Abgang. Die Weinkollektion beginnt wie immer mit dem wunderschön fülligen, kraftvollen „Unser täglich Riesling“ im Liter. Noch etwas saftiger und strukturierter ist der Riesling im Dreiviertelliter, der Essenheimer Ortsriesling ist herrlich eindringlich, kraftvoll, klar und zupackend. Der Essenheimer Grauburgunder zeigt reintonige Frucht, besitzt gute Struktur und Frische. Der

Sauvignon Blanc Réserve zeigt etwas florale Noten, Stachelbeeren, gute Konzentration, ist kompakt, kraftvoll, besitzt gute Substanz und Biss; der Chardonnay Réserve zeigt rauchige Noten, gelbe Früchte, dezent Vanille, ist füllig, kompakt, besitzt schöne Frische, Struktur und Grip. Der im Granitfass ausgebaute Riesling ist herrlich eindringlich und reintonig, besitzt Fülle, Kraft, Struktur und Frische, dezent mineralische Noten, Der Blume-Riesling setzt mehr auf Frucht, besitzt schöne Präzision im Mund und feine Mineralität, der Riesling vom Teufelspfad zeigt weiße und gelbe Früchte, ist füllig, saftig, dezent mineralisch. Die Lagen-Grauburgunder sind spannend wie nie, der Teufelspfad ist reintonig, füllig, druckvoll, zupackend und nachhaltig, der roséfarbene Am Klopp besitzt viel Zug, zurückhaltende Frucht, schöne Frische. Auch die Spätburgunder sind wieder stark, der Ortswein ist reintonig, etwas floral, der Wein aus der Blume ist ebenfalls etwas floral, fruchtbetont, frisch und zupackend, der Teufelspfad ist faszinierend reintonig, kraftvoll und nachhaltig. Klasse! —



Stefan und Christian Braunewell

### Weinbewertung

- 91** 2018 „Brut de Selztal“ Sekt brut | 12%/15,-€ ☺
- 88** 2017 Riesling Sekt brut | 12%/13,-€
- 87** 2017 „Blanc de Blancs“ Sekt brut nature | 12%/19,-€
- 89** 2013 „Grande Année“ Sekt brut | 12,5%/35€
- 89** 2013 „Pinot Prestige“ Sekt brut nature | 12,5%/25,-€
- 88** 2017 Rosé Sekt brut | 12%/13,-€
- 87** 2016 „Braunewell | Dinter die Rosé Perle“ Sekt brut | 12%/39€
- 84** 2020 „Unser täglich“ Riesling trocken (1l) | 12,5%/6,90€
- 86** 2020 Riesling trocken | 12,5%/7,90€
- 88** 2020 Riesling trocken „Kalkstein“ Essenheim | 12,5%/12,-€
- 87** 2020 Grauer Burgunder trocken „Kalkmergel“ Essenheim | 13%/12,-€
- 89** 2020 Sauvignon Blanc „Réserve“ | 12,5%/17,-€
- 89** 2020 Chardonnay trocken „Réserve“ | 13,5%/20,-€
- 91** 2020 Riesling trocken Elsheim Blume | 13,5%/20,-€
- 93** 2020 Riesling trocken Essenheim Teufelspfad | 13%/23,-€ ☺
- 91** 2020 Riesling trocken „G700“ | 13%/29,-€
- 92** 2020 Grauer Burgunder trocken Essenheim Teufelspfad | 13%/20,-€ ☺
- 91** 2020 Grauer Burgunder trocken Essenheim Am Klopp | 13,5%/23,-€
- 88** 2020 Rosé „Braunewell & Dinter“ | 13%/29,-€
- 87** 2019 Spätburgunder trocken „Kalkmergel“ Essenheim | 13%/15,-€
- 90** 2019 Spätburgunder trocken Elsheim Blume | 13%/23,-€
- 92** 2019 Spätburgunder trocken Essenheim Teufelspfad | 13%/25,-€

### Lagen

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

### Rebsorten

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

**BRAUNEWELL**  
SELZTAL IN RHEINHESSEN

TEUFELSPFAD  
GRAUBURGUNDER  
2013