



Braunewell

Kontakt

Am Römerberg 34
55270 Essenheim
Tel. 06136-9999-100
Fax: 06136-9999-111
www.braunewell-wein.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 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

Auch in diesem Jahr konnten wir wieder faszinierende Sekte verkosten, und wieder gefällt uns der Brut de Selztal besonders gut, zeigt im Jahrgang 2019 viel Frische und Konzentration im Bouquet, ist harmonisch, komplex, besitzt guten Druck und Länge. Der Blanc de Blancs zeigt ebenfalls viel Frische, etwas rauchige Noten, besitzt feine Frucht und Grip im Mund. Die Grande Cuvée, ein reinsortiger Chardonnay, zeigt feine Reife im Bouquet, ist sehr weich, harmonisch gereift. Tolle Sekte! Aber auch beim Spätburgunder sollte man den Namen Braunewell auf dem Schirm haben, der 2020er Teufelspfad ist besser denn je, er zeigt viel Konzentration und rauchige Noten im Bouquet, ist füllig und kraftvoll bei klarer reifer Frucht. Den Spätburgunder aus der Blume sehen wir jung immer klar hinter dem Teufelspfad, nach einigen Jahren aber ist dies nicht mehr so, wie die Jahrgänge 2016 und 2017 zeigen. Der 2020er ist herrlich eindringlich und reintonig, harmonisch, kraftvoll und lang. Der Kalkmergel-Spätburgunder punktet mit herrlich reintoniger Frucht, besitzt Struktur und Grip, der Réserve-Portugieser ist sehr rauchig, würzig und zupackend, der

„Braunewell & Dinter“-Rosé ist kraftvoll, kompakt, sehr eigen. Beim Grauburgunder gehört das Weingut heute zu den führenden Betrieben in Deutschland. Schon der Ortswein ist bestechend klar, kraftvoll und zupackend, der Wein vom Teufelspfad ist sehr offen, schmeichelnd, besitzt viel reife Frucht, deutlich spannender ist der roséfarbene Grauburgunder Am Klopp, der herrlich kraftvoll, stoffig, druckvoll und nachhaltig ist. Klasse sind aber auch wieder die Rieslinge, und das fängt beim faszinierend klaren „Unser täglich“ Riesling im Liter an. Der Ortsriesling ist rauchig, würzig, hat Substanz und Frucht, der Wein aus der Blume punktet mit Fülle, Kraft und dezent mineralischen Noten. Spannender noch ist der Teufelspfad, der rauchige Noten, viel Würze, Konzentration und Druck besitzt; und auch der G700 ist herrlich kraftvoll, stoffig, druckvoll und nachhaltig. Auch Sauvignon Blanc Réserve und Chardonnay Réserve sind hochklassig, gekonnt vinifiziert. Tolle Kollektion – es geht weiter voran! —

Weinbewertung

- 89** 2019 „Blanc de Blancs“ Sekt brut nature | 12%/19,50€
- 92** 2019 „Brut de Selztal“ Sekt brut | 12%/16,50€ ☺
- 89** 2015 „Grande Année“ Sekt brut | 12,5%/37,50€
- 86** 2021 „Unser täglich“ Riesling trocken (1l) | 12%/7,70€ ☺
- 87** 2021 Riesling trocken | 12%/8,70€
- 90** 2021 Riesling trocken „Kalkstein“ Essenheim | 13%/12,80€ ☺
- 88** 2021 Grauer Burgunder trocken „Kalkmergel“ Essenheim | 12,5%/12,80€
- 90** 2021 Sauvignon Blanc „Réserve“ | 13%/17,50€
- 90** 2021 Chardonnay trocken „Réserve“ | 13%/20,-€
- 91** 2021 Riesling trocken Elsheim Blume | 13%/20,-€
- 93** 2021 Riesling trocken Essenheim Teufelspfad | 13%/23,-€ ☺
- 91** 2021 Grauer Burgunder trocken Essenheim Teufelspfad | 12,5%/20,-€
- 93** 2021 Riesling trocken „G700“ | 13%/30,-€
- 93** 2021 Grauer Burgunder trocken Essenheim Am Klopp | 12,5%/23,-€ ☺
- 87** 2021 Riesling Kabinett | 8,5%/8,70€
- 88** 2021 Rosé „Braunewell & Dinter“ | 13%/30,-€
- 88** 2020 Spätburgunder trocken „Kalkmergel“ Essenheim | 13%/15,80€
- 88** 2020 Portugieser „Réserve“ | 13,5%/25,-€
- 91** 2016 Spätburgunder trocken Elsheim Blume | 13%
- 91** 2017 Spätburgunder trocken Elsheim Blume | 13%
- 91** 2020 Spätburgunder trocken Elsheim Blume | 13,5%/23,-€
- 91** 2016 Spätburgunder trocken Essenheim Teufelspfad | 13%
- 93** 2020 Spätburgunder trocken Essenheim Teufelspfad | 13,5%/25,-€



Familie Braunewell

Lagen

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

Rebsorten

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

BRAUNEWELL
SELZTAL IN RHEINHESSEN

TEUFELSPFAD
GRAUBURGUNDER
2019