

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2013 GRANDE ANNÉE Chardonnay brut nature

Winzersekt | aus dem Selztal

Braunewell Winzersekt! Traditionelle Rebsorten aus den kühlen Weinbergen des Selztals. Hergestellt nach der Methode der klassischen Flaschengärung, der Sektmacher Methode.

Das besondere Qualitätsmerkmal unserer Winzersekte ist das lange Hefelager im Weingut und das ständig frische Degorgieren, sodass der Sekt immer trinkreif ist, wenn er das Weingut verlässt. Und so sind wir wirklich stolz zu sagen, unser Sekt verdient den Namen Winzersekt!

GRANDE ANNÉE // Aus einem herausragenden Sektjahr!



Wein Brioche und frischer Toast, sehr mundfüllend und fruchtig, schon etwas gereift, saftig und lang. Vegetabile Noten, ein Hauch Calvados, ein erstaunlich vielschichtiger und vielseitiger Sekt.

Boden Kalkstein

Lese Die Trauben für diesen Sekt stammen aus der höchsten Chardonnay Parzelle in Essenheim, auf einem 230m hohen Kalksteinplateau. Nur gesunde Trauben wurden Mitte September 2013 per Hand gelesen.

Ertrag 60 hl/ha

Ausbau Gezügelte Vergärung im Stückfass und alten Barriques mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Juli. Versektung im Juli 2014. Hefelager im dunklen, kühlen Sektkeller.

Empfehlung Ein wunderbarer Sekt zum Anstoßen oder als eleganter Begleiter zu Fischgerichten oder Krustentieren.

Lagerfähigkeit mindestens 2-3 Jahre ab Degorgierdatum

Trinktemperatur 8-9 °C

Analyse Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 8,3 g/l Restsüße: 0,0 g/l

Abfüllerdaten Hersteller: Braunewell GbR | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Sekt
A.P.Nr. 4 353 035 L 66 13 GA | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950895

Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim

Telefon +49 (0) 61 36 / 99 99 100 · info@weingut-braunewell.de · www.weingut-braunewell.de

