

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2015 Plaisir trocken

aus dem Selztal

Braunewell Sommerweine sind unsere saftigen, leckeren Weine für entspannte Lunchpausen, amüsante Abende mit Freunden und heiße Sommertage.

Braunewell // plaisir ist der gefällige, weiche Rotwein für freudige Trinkanlässe und unser unkomplizierter Essensbegleiter für alle Tage. Er besticht durch den fruchtigen Weinstil der Maischegärung. Vermählung von Spätburgunder (59%), saftigem, tiefdunklem Dornfelder (3%) und süffigem Portugieser (38%).



Wein Brombeere und saftige Früchte in der Nase. Am Gaumen präsentiert sich der gefällige Rote mit reifer Sauerkirsche, etwas Johannisbeere und einem eleganten Frucht-Süße-Spiel für leichte Trinkanlässe.

Boden lehmige Kalkböden, Kalkmergel und Tonmergel

Leser Die Trauben für diesen Wein wurden jeweils zur Aromareife der unterschiedlichen Rebsorten und Weinlagen im Jahr 2015 von Hand und mit der Lesemaschine geerntet.

Ertrag 73 hl/ha

Ausbau zwei- bis dreiwöchige Maischegärung der verschiedenen Weine. Ausbau in großen Holzfässern. Vermählung und Abfüllung im Februar 2016.

Empfehlung der Sommerwein in Rot! Ideal immer wenn es heiß ist. Zum Grillen, zum Chillen und lange Abende mit Freunden bis tief in die Nacht. Toller Begleiter zu Pizza, Pasta und Antipasti.

Lagerfähigkeit mindestens 7 Jahre

Trinktemperatur 14-19 °C

Analyse Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 5,4 g/l Restsüße: 7,1 g/l

Abfüllerdaten Abfüller: Braunewell GbR | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 035 39 17 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950291