

# BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

## 2016 FRANÇOIS Rotweincuvée trocken

Braunewell François | Anno 1655

- // Spitzenweine französischer Rebsorten
- // ausgebaut im kleinen Barriquefass
- // Rebsorten Cuvées nach französischem Vorbild
- // benannt nach unserem Familiengründer François Breinville // Anno 1655

// FRANÇOIS Rotweincuvée trocken. Die besten Trauben der französischen Rebsorten Syrah, Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, bilden einen kraftvollen Rotwein, mit viel Substanz und Tiefgang.



**Wein** In der Nase feine Röstaromen, konzentrierte Waldbeeren und weißer Pfeffer. Am Gaumen viel Saft; Pflaume, Wacholder & eingekochte Himbeere. Kräftiges, anhaltendes Tannin mit zupackendem Gerbstoff.

**Boden** Kalkmergel

**Lese** Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese Mitte Oktober. Alle Trauben sind von Hand gelesen und intensiv selektiert, nur gesunde und reife Trauben kommen zur Vergärung.

**Ertrag** 32 hl/ha

**Ausbau** 4-wöchige Maischegärung in Bütten, der Maischehut wird mehrmals täglich untergestoßen. Nach dem Pressen biologischer Säureabbau und 20monatige Lagerung in Barriques. Unfiltriert abgefüllt im Juli'18.

**Empfehlung** Hirschrücken mit Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle, dazu Rosenkohl-Maronen-Gemüse.

**Lagerfähigkeit** mindestens 10 Jahre

**Trinktemperatur** 17-19 °C

**Analyse** Alkohol: 14,0 % vol. Säure: 5,8 g/l Restsüße: 1,1 g/l

**Abfüllerdaten** Gutsabfüllung Weingut Braunewell | Am Römerberg | D-55270 Essenheim  
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen  
A.P.Nr. 4 353 035 51 18 | 0,75 l | enthält Sulfite  
EAN 4260309950918

**Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim**

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

