

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2016 PÉTILLANT NATUREL Sylvaner brut nature

Winzersekt | aus dem Selztal

Pétillant naturel // Sylvaner als Orange Wein auf der Maische vergoren und trüb versektet.

Pétillant naturel // Ein natürlich prickelnder Wein, auf der Maische vergoren, entstanden auf natürliche Weise aus dem Zucker der Trauben und begleitet durch den Winzer. Wir Winzer nennen diese Spielart liebevoll Pét Nat.

Braunewell // Pét Nat - Achtung Experiment!!



Wein Feine Perlage im Glas. In der Nase reife Äpfel, Blutorange und hefige Note aus der Flaschengärung. Am Gaumen zupackende Gerbstoffe aus der Maischegärung, saftiger Apfel mit etwas kräutrigen Noten.

Boden Kalkstein

Lese Die Trauben für diesen Sekt stammen aus dem ersten Lesedurchgang unseres Sylvaner Weinbergs. Sie wurden Anfang Oktober 2016 ausselektiert. Nur gesunde Trauben kommen zur Sektbereitung.

Ertrag 84 hl/ha

Ausbau Gezügelte Vergärung auf der Maische. Abpressen der Maische mit 10°C Oe, dann Versektung nach der Méthode rurale. Der Wein wurde gärend in Flaschen gefüllt und hat die Kohlensäure aus dieser Gärung!

Empfehlung Kräftiges Hessisches Landschwein mit Essenheimer Kartoffeln und einer Steinpilzsoße aus dem Pfälzer Wald // Crossover Südwest und dazu ein cremiger Pét Nat!!

Lagerfähigkeit mindestens 4 Jahre ab Degorg. Jahre

Trinktemperatur 8-9 °C

Analyse Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 4,9 g/l Restsüße: 0,0 g/l

Abfüllerdaten Hersteller: Braunewell GbR | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Sekt
A.P.Nr. 4 353 035 L68-16 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950536

Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim

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

