

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2016 St. Laurent trocken

Gutswein | aus dem Selztal

Braunewell Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein.

Braunewell // St. Laurent trocken ist der gehaltvolle Klassiker der agilen Winzerfamilie. Eine traditionelle Rebsorte, gewachsen in den besten Lagen des Selztal, vor Wind geschützt und der Sonne zugewandt reifen die Trauben optimal heran.



Wein Reife Beerenfrüchte, ein Hauch Bitterschokolade, in der Nase Frucht und Wärme aus; im Geschmack fein kräutrig, mittelgewichtig anmutend, angenehm würzig, gute Struktur, feuriger Nachhall.

Boden Gelber Sand

Lese Die Trauben für diesen Wein wurden Anfang Oktober von Hand gelesen und selektiert, sodass nur gesunde, reife Trauben zur Maischegärung kommen.

Ertrag 76 hl/ha

Ausbau 3wöchige gezügelte Maischegärung in Tanks, der Maischehut wird mehrmals täglich untergestoßen. Nach dem Pressen biologischer Säureabbau, Lagerung im Holzfass und Barriques. Abfüllung im August'16.

Empfehlung Kurzgebratenes Rindfleisch, auch aus dem Fonduepotf oder vom Raclette, Käse- und Pastawein.

Lagerfähigkeit mindestens 8 Jahre

Trinktemperatur 17-19 °C

Analyse Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 5,4 g/l Restsüße: 2,0 g/l

Abfüllerdaten Gutsabfüllung Weingut Braunewell | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 035 40 17 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950253

Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim

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

