

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2017 der kleine françois | Magnum

Braunewell François | Anno 1655

- // Spitzenweine französischer Rebsorten
- // ausgebaut im kleinen Barriquefass
- // Rebsorten Cuvées nach französischem Vorbild
- // benannt nach unserem Familiengründer François Breinville // Anno 1655.
- // der kleine françois ist das Einstiegs-Cuvée in die Welt der großen Rotweine.



Wein In der Nase feine Röstaromen und Waldbeeren, am Gaumen viel Saft aus Pflaume, Wacholder, eingekochter Himbeere und Holunderbeeren. Kräftiges Tannin und etwas Bitterschokolade im Abgang.

Boden Kalkmergel

Lese Die Trauben für diesen Wein wurden jeweils zur Aromareife der unterschiedlichen Rebsorten und Weinlagen im Jahr 2017 von Hand geerntet.

Ertrag 68 hl/ha

Ausbau 4wöchige Maischegärung in Gärbütten, der Maischehut wird mehrmals täglich untergestoßen. Nach dem Pressen biologischer Säureabbau und 20monatige Lagerung in Barriques. Unfiltriert gefüllt im Juli '19.

Empfehlung Hirschrücken mit Pfifferlingen auf Steinpilzschaum, dazu Rosenkohl-Maronen-Gemüse.

Lagerfähigkeit mindestens 5 Jahre

Trinktemperatur 17-19 °C

Analyse Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 5,4 g/l Restsüße: 3,5 g/l

Abfüllerdaten Gutsabfüllung Weingut Braunewell | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 035 41 20 | 1,5 l | enthält Sulfite
EAN 4260309951328

Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim

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

