

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2017 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 feine Röstaromen, konzentrierte Waldbeeren und ein bisschen eingemachte Pflaumen, am Gaumen viel Saft; geschmeidig legt sich das Konzentrat auf die Zunge und füllt den Mundraum mit Pflaume, Wacholder, eingekochter Himbeere und reifem Holundersaft aus. Kräftiges, lange anhaltendes Tannin mit zupackendem Gerbstoff und etwas Bitterschokolade im Abgang.

Boden Kalkmergel

Lese Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese in der zweiten Oktoberdekade. Alle Trauben sind von Hand gelesen und intensiv selektiert, nur gesunde und nicht überreife Trauben kommen zur Vergärung.

Ertrag 32 hl/ha

Ausbau Vierwöchige Maischegärung in kleinen Gärbütten, in denen der Maischehut mehrmals täglich untergestoßen wird. Nach dem Pressen biologischer Säureabbau und 20-monatige Lagerung in neuen und gebrauchten Barriques. Unfiltriert abgefüllt im Juli '20.

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

Lagerfähigkeit mindestens 10 Jahre

Trinktemperatur 17-19 °C

Analyse Alkohol: 14,5 % vol. Säure: 6,8 g/l Restsüße: 2,6 g/l

Abfüllerdaten Gutsabfüllung Weingut Braunewell | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 035 40 20 | 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

