

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2017 Merlot RÉSERVE trocken

Réserve | aus traditionellen Rebsorten

Die RÉSERVE Linie des Weingut Braunewell beschreibt Weine, bei denen die Trauben aus ausgewählten älteren Weinbergen stammen, einer intensiven händischen Pflege unterliegen, sehr niedrige Erträge messen und dem französischen Ausbau im Barrique unterzogen werden.

Der Merlot Réserve zeigt, wie die südländische Rebsorte auch aus unser Heimat Rheinhessen, schmecken kann. Gewachsen in einer der besten Lagen des Selztal, vor Wind geschützt und der Sonne zugewandt, reifen die Trauben optimal heran. Wir Winzer begleiten die Entwicklung des Weines hin zu einer himmlischen Versuchung.



Wein Dunkle Beeren und feine rauchige Tabaknoten in der Nase. Die tiefe Farbe zeugt von einer außergewöhnlichen Traubenreife. Am Gaumen gesellen sich Schokolade, reife Gerbstoffe und eine prägende Länge.

Boden Kalkböden aus Kalkmergel und Tonmergel

Lese Die Trauben für diesen Wein wurden im August '17 auf eine kleine Traube pro Weintrieb ausgedünnt. In Ende Oktober wurden die Trauben von Hand gelesen und selektiert, sodass nur gesunde & reife Trauben zur Gärung kommen.

Ertrag 0 hl/ha

Ausbau vierwöchige Maischegärung in Gärbottichen. Pressung und anschließender biologischer Säureabbau im Barrique mit 50% Erstbelegung und 50% Zweitbelegung. Vermählt und unfiltriert abgefüllt im Juli 2019.

Empfehlung Dunkles Fleisch, wie z.B. Rind, Wild, Lammfleisch mit Rosemarin, Pilzgerichte oder einfach für einen kalten Winterabend am Kamin.

Lagerfähigkeit mindestens 10 Jahre

Trinktemperatur 17-19°C °C

Analyse Alkohol: 14,5 % vol. Säure: 6,5 g/l Restsüße: 0,5 g/l

Abfüllerdaten Gutsabfüllung Weingut Braunewell | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 035 39 20 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950697