

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2017 Riesling brut

Winzersekt | aus dem Selztal

Braunewell Winzersekt! Traditionelle Rebsorten aus den kühlen Weinbergen des Selztals. Hergestellt nach der Methode der klassischen Flaschengärung, der Champagnermethode.

Das besondere Qualitätsmerkmal unserer Winzersekte ist das lange Hefelager im Weingut und das ständig frische Degorgieren, sodass der Sekt nie älter als 3 Monate ist, wenn er das Weingut verlässt. Und so sind wir wirklich stolz zu sagen, unser Sekt verdient den Namen Winzersekt!

Braunewell // Riesling brut ist der Klassiker unter den Winzersekten.



Wein Feine, samte Perlage im Glas. In der Nase wechseln Citrusnoten und reife Äpfel mit der eleganten hefigen Note aus der Flaschengärung. Am Gaumen frische Pfirsichnoten, etwas Aprikose und reife Äpfel.

Boden Kalkstein und Kalkmergel

Lese Die Trauben für diesen Sekt stammen aus dem ersten Lesedurchgang, Anfang Oktober 2016, unserer besten Rieslingparzellen. Nur gesunde Trauben kommen durch die Handlese zur Sektbereitung.

Ertrag 85 hl/ha

Ausbau Gezügelte Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Juni. Versektung im Juni 2017.

Empfehlung Klassischer Aperitif und zum Anstoßen und zu jeder feierlichen Gelegenheit!

Lagerfähigkeit mindestens 2 Jahre ab Degorg. Jahre

Trinktemperatur 8-9 °C

Analyse Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 8,6 g/l Restsüße: 10,2 g/l

Abfüllerdaten Hersteller: Braunewell GbR | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Winzersekt b.A. Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 035 56 20 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950512