

# BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

## 2018 BRUT DE SELZTAL Pinot Winzersekt

Winzersekt | aus dem Selztal

BRUT DE SELZTAL ist eine Hommage an unsere Herkunft Rheinhessen.

Das Selztal mit seinen kalkreichen Böden ist der ideale Standort für Burgunderreben; Grau-Weiß-, Spätburgunder und Schwarzriesling. Das kühle Klima bedingt eine sehr späte Traubenreife mit niedrigem Alkoholgehalt und schmackbarer Säure. Die kargen, kalkigen Böden verleihen den Weinen eine dezente rauchige Note.

Diese Kombination aus feinen Burgunderreben und unserem kühlen Selztal sind ideal, eben BRUT DE SELZTAL.

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



**Wein** Samte Perlage im Glas. In der Nase reife Birnen und Apfel mit der hefigen Note aus der Flaschengärung. Am Gaumen saftige Birne und frisches Brioche. Elegantes Burgundercuvée von kräftigen Kalkböden.

**Boden** Kalkmergel

**Lese** Die Trauben für diesen Sekt stammen aus dem ersten Lesedurchgang unserer besten Burgunderparzellen. Sie wurden zu Anfang September 2018 Hand gelesen, nur gesunde Trauben kommen zur Sektbereitung.

**Ertrag** 85 hl/ha

**Ausbau** Gezügelte Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Juni. Versektung im Juni 2019.

**Empfehlung** Tartar angerichtet mit Eigelb, Olivenöl, Kapern, Petersilie und Parmesan

**Lagerfähigkeit** mindestens 2 Jahre ab Degorg. Jahre

**Trinktemperatur** 8-9 °C

**Analyse** Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 6,8 g/l Restsüße: 5,1 g/l

**Abfüllerdaten** Hersteller: Braunewell GbR | Am Römerberg | D-55270 Essenheim  
Winzersekt b.A. Rheinhessen  
A.P.Nr. 4 353 035 49 20 | 0,75 l | enthält Sulfite  
EAN 4260309950536

Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim

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

