

# BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

## 2018 FRANÇOIS 1655 Weißweincuvée 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.

Die Familienwurzeln der Familie Braunewell spiegeln sich im François 1655 auf harmonische Art. Diese einzigartige Cuvée aus Sylvaner und Chardonnay verbindet die Traditionsrebsorte unserer Heimat Rheinhessen mit der Traditionsrebsorte Frankreichs, dem Heimatland unseres ersten Vorfahren François.



**Wein** In der Nase reife Mango, etwas Papaya, viel gelbe Frucht. Am Gaumen druckvoll, kräftig, saftige Struktur mit seidiger Viskosität und gefühlvoll in der Balance. Dezent Röstaromen, vom Holz geküsst.

**Boden** Tonmergel & Kalkstein

**Lese** Die Chardonnaytrauben wurde Ende September, die Sylvanertrauben erst Anfang Oktober von Hand selektiert, sodass nur gesunde und reife Trauben zur Gärung kommen.

**Ertrag** 60 hl/ha

**Ausbau** 6 bzw. 12 h Maischestandzeit, schonende Pressung und anschließend spontane Gärung des Chardonnay im Barrique, der Sylvaner klassisch vergoren im alten Stückfass. Füllung im Juli 2019.

**Empfehlung** Diese besondere Weissweincuvee ist der ideale begleiter zu besonderen Fischgerichten wie Heilbutt mit Pistazien-Karottenkruste oder Zitronenzander mit gegarten Gemüse.

**Lagerfähigkeit** mindestens 5 Jahre

**Trinktemperatur** 11-14 °C

**Analyse** Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 5,8 g/l Restsüße: 2,0 g/l

**Abfüllerdaten** Gutsabfüllung Weingut Braunewell | Am Römerberg | D-55270 Essenheim  
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen  
A.P.Nr. 4 353 035 28 19 | 0,75 l | enthält Sulfite  
EAN 4260309951229

**Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim**

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

