

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2018 GRANDE ANNÉE Pinot Noir brut nature

Traditioneller Sektmacher

Braunewell Winzersekt! Traditionelle Rebsorten aus den kühlen Weinbergen des Seltals. Hergestellt nach der Methode der traditionellen Flaschengärung, der Sektmacher Methode.

Das besondere Qualitätsmerkmal unserer Winzersekte ist das lange Hefelager im Weingut und das ständig frische Degorgieren, sodass der Sekt immer trinkreif ist, wenn er das Weingut verlässt. 100% Pinot Noir, 72 Monate Hefelager.

GRANDE ANNÉE // Aus einem herausragenden Sektjahr!



Wein "Fester und recht tiefer, komplexer, kräuteriger, hefiger und ein wenig floraler Duft nach Zitrusfrüchten [...] , nussig am Gaumen, etwas rauchig [...] hat Kraft, schwarze Beeren im Hintergrund, recht deutliche Mineralik [...]" - Hervorragend - Marcus Hofschuster, Weinplus

Boden Kalkstein

Lese Die Trauben für den Sekt stammen aus dem ersten Lesedurchgang, Anfang September 2018, unserer Spätburgunder Lagenweinparzellen. Nur selektierte und gesunde Trauben kommen durch die Handlese zur Sektbereitung.

Ertrag 85 hl/ha

Ausbau Gezügelte Vergärung in alten Barriques mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Juli. Versektung im Juli 2019. Hefelager im dunklen, kühlen Sektkeller.

Empfehlung Unser Premium Sekt als hochwertiger Aperitif, zum Anstoßen zu feierlichen Anlässen und ein toller Essensbegleiter! Pochierte Jakobsmuscheln mit Safranschaum oder Carpaccio mit gereiftem Parmesan.

Lagerfähigkeit mindestens 5-10 Jahre ab Degorgierdatum

Trinktemperatur 8-9 °C

Analyse Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 7,1 g/l Restsüße: 1,2 g/l

Abfüllerdaten Hersteller: Braunewell Wein & Sekt GmbH | Am Römerberg | D-55270 Essen
Deutscher Sekt
A.P.Nr. 4 353 035 05 25 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309951519

Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim

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

