

# BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

## 2018 Spätburgunder Rosé brut

Braunewell Winzersekt! Unser Sekt traditioneller Rebsorten aus unseren besten Weinbergen nach der Methode der klassischen Flaschengärung, der Champagnermethode, hergestellt. Das besondere Qualitätsmerkmal unserer Sekte ist das lange Hefelager im Weingut und das ständige 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 // Spätburgunder Rosé Sekt ist ein Klassiker unter den Sekten.



**Wein** Feine Perlage im Glas. In der Nase finden sich rote Früchte, saftige Erdbeeraromen und hefige Noten aus der Flaschengärung. Am Gaumen Erdbeeren & etwas Himbeere. Harmonisches Süße-Säure Spiel.

**Boden** Kalkstein und Kalkmergel

**Lese** Die Trauben für diesen Sekt stammen aus dem ersten Lesedurchgang unserer besten Spätburgunderparzellen. Mitte September 2017 wurden nur gesunde Trauben per Hand selektiert und kommen zur Sektbereitung.

**Ertrag** 0 hl/ha

**Ausbau** Gezügelte Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Juni. Versektung im Juni 2018. Hefelager im dunklen, kühlen Sektkeller bis zum monatlichen Degorgieren.

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

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

**Trinktemperatur** 6-8 °C

**Analyse** Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 0,0 g/l Restsüße: 0,0 g/l

**Abfüllerdaten** Vertrieb: Braunewell GbR | Am Römerberg | D-55270 Essenheim  
Deutscher Sekt Rheinhessen  
A.P.Nr. 4 353 035 L-65-18 | 0,75 l | enthält Sulfite  
EAN 4260309950550