

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2019 BLANC DE BLANCS Chardonnay brut nature | Magnum

Schaumwein | aus dem Selztal

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

Das besondere Qualitätsmerkmal unserer Sekte ist das lange Hefelager im Weingut und das ständig frische Degorgieren, sodass der Schaumwein nie älter als 3 Monate ist, wenn er das Weingut verlässt.

BLANC DE BLANCS // Chardonnay brut nature ist unser verspielter, mineralischer Burgundersekt.



Wein Brioche und frischer Toast, feine, frische Frucht, sind die ersten Eindrücke. Am Gaumen zeigen sich Mineralität, salzige Noten, saftige vegetabile Noten, sowie ein Hauch Calvados.

Boden Kalkstein

Leser Die Trauben stammen aus unserer höchsten Chardonnay Parzelle, auf einem 230 m hohen Kalksteinplateau. Nur gesunde Trauben wurden Anfang September 2019 gelesen und kommen zur Sektbereitung.

Ertrag 85 hl/ha

Ausbau Gezügelte Vergärung im Stückfass & alten Barriques mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Juli. Versektung im Juli 2020. Hefelager im dunklen, Nach 50 Monaten Hefelager wurde der Sekt im August 2024 degorgiert

Empfehlung Graupenrisotto mit Limettenzeste an Langustenschwanz; Wolfsbarsch mit Zitronen-Couscous, Erbsen und Shiso.

Lagerfähigkeit mindestens 5 Jahre ab Degorg. Jahre

Trinktemperatur 8-9 °C

Analyse Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 6,9 g/l Restsüße: 0,9 g/l

Abfüllerdaten Hersteller: Braunewell Wein & Sekt GmbH
Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Sekt b.A. Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 280 06 22 | 1,5 l | enthält Sulfite
EAN 4260309951427