

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2019 Chardonnay RÉSERVE trocken

Réserve | aus traditionellen Rebsorten

Die RÉSERVE Linie des Weingut Braunewell beschreibt Weine, bei denen die Trauben aus ausgewählten älteren Weinbergen stammen, einer intensiven händischen Pflege unterliegen, sehr niedrige Erträge messen und dem französischen Ausbau im Barrique unterzogen werden. Chardonnay // Réserve stellt dabei die internationale Spielwiese der agilen Winzerfamilie dar. Kühler, strukturierter Top Chardonnay von unserem Lieblingsweinberg am Teufelspfad. Chardonnay mit extremer Struktur und feiner Eleganz, ausgebaut im Barrique.



Wein Feiner Chardonnay nach französischem Burgunderstil mit Spannung & Kraft. Ausgewogenes Tannin mit klarer, präziser Frucht sowie feinen Brioche Aromen, welche durch den Ausbau im Barrique geprägt sind.

Boden Kalkstein

Lese Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese Ende September. Alle Trauben sind bei kühlen Temperaturen gelesen sodass die Aromatik geschont wird und nur gesunde Trauben in die Presse kommen.

Ertrag 0 hl/ha

Ausbau 36-48 Std. Maischestandzeit, gezügelte Vergärung Barrique, mit anschließender Lagerung auf der Feinhefe bis Mitte März. Abfüllung im Juli 2019.

Empfehlung Spargel-Sauerrahmterrine mit Orange; Sushi Variationen, Asia Gerichte, aromatische Fisch- und Meeresfrüchtegerichte.

Lagerfähigkeit mindestens 5 Jahre

Trinktemperatur 9-11 °C

Analyse Alkohol: 13,0 % vol. Säure: 6,2 g/l Restsüße: 0,5 g/l

Abfüllerdaten Gutsabfüllung Weingut Braunewell | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 035 27 20 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950154

Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim

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

