

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2019 Grauer Burgunder trocken

aus dem Selztal

Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine aus dem Selztal. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, feines Essen oder eine gute Party.

Braunewell // Grauer Burgunder ist gewachsen in den besten Lagen des Selztals. Der Wein vereint die Vorzüge der unterschiedlichen Terroirs. Er stellt den Einstieg in unsere Burgunderwelt dar.



Wein Sonnengelb mit glänzend goldenen Reflexen erscheint der Grauburgunder im Glas. Dezent und zurückhaltende, aber dennoch fruchtige Komponenten wie Birne, getrocknete Kräuter und Rosmarin finden sich im Duft. Leichter Schmelz mit einer ausgewogenen Süße und langem Nachhall. Harmonisch, unkompliziert, saftig!

Boden Tonmergel, Kalkmergel und Schwarzerde

Lese Die Trauben für diesen Wein stammen aus verschiedenen Grauburgunderweinbergen im Selztal. Sie wurden zwischen Ende September und Anfang Oktober von Hand gelesen.

Ertrag 0 hl/ha

Ausbau Gezügelte Vergärung im Edelstahltank und im großen Holzfass, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis März. Abfüllung im März 2020.

Empfehlung Lamm und Wildgeflügel oder Reh, Spargel mit Hollandaise, neuen Kartoffeln und Wacholderschinken

Lagerfähigkeit mindestens 5 Jahre

Trinktemperatur 10-12 °C

Analyse Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 4,8 g/l Restsüße: 3,4 g/l

Abfüllerdaten Abfüller: Braunewell GbR | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 035 47 20 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950031