

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2019 Riesling brut

Traditioneller Sektmacher

Braunewell Schaumweine! Traditionelle Rebsorten, gewachsen auf kalkigen Böden. Hergestellt nach der Methode der klassischen Flaschengärung, der Champagnermethode.

Das besondere Qualitätsmerkmal unserer Sekte ist das lange Hefelager im Weingut und das ständig 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 // Riesling brut ist der Klassiker unter den Sekten



Wein Feine, samte Perlage im Glas. In der Nase wechseln Citrusnoten und reife Äpfel mit der eleganten hefigen Note aus der Flaschengärung. Am Gaumen frische Pfirsichnoten, etwas Aprikose und reife Äpfel.

Boden Kalkstein

Lese Die Trauben für diesen Sekt stammen aus dem Traumjahrgang 2019. Kalkige Rieslingparzellen geerntet Anfang September 2019. Nur gesunde Trauben zur Sektbereitung.

Ertrag 95 hl/ha

Ausbau Gezügelte Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Juni. Versektung im Juli 2020

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

Lagerfähigkeit mindestens 2 Jahre ab Degorg. Jahre

Trinktemperatur 8-9 °C

Analyse Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 8,6 g/l Restsüße: 6,3 g/l

Abfüllerdaten Vertrieb: Braunewell Wein & Sekt GmbH
Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Sekt
A.P.Nr. 4 353 280 200207 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950512