

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2019 Rosé brut

Winzersekt | aus dem Selztal

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: 5,9 g/l Restsüße: 5,7 g/l

Abfüllerdaten Hersteller: Braunewell GbR | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Winzersekt b.A. Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 035 42 21 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950550

Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim

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

