

# BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

## 2020 FRANÇOIS "Grande Réserve" trocken

Braunewell François | Anno 1655

- // Spitzenweine französischer Rebsorten
- // ausgebaut im kleinen Barriquefass
- // Rebsorten Cuvées nach französischem Vorbild
- // benannt nach unserem Familiengründer François Breinville // Anno 1655.

Der FRANÇOIS Grande Réserve ist die Spitze unserer Weinserie „Braunewell François“. Nur in den besonderen Jahrgängen, in den besten Weinberglagen, mit niedrigen Erträgen, intensiver Handarbeit, viel Herzblut und einem hoch motivierten Team können solche Spitzenweine entstehen. Ein Cuvée internationaler Rebsorten auf rheinhessischen Böden: Merlot (64 %), Cabernet Franc (21 %) Cabernet Sauvignon (15%). Vorsicht: Experiment!



**Wein** Ausgewogene, kräftige Aromen, fruchtig bis rauchig und leicht nussig. Im Geschmack marmeladiges dunkles Obst, wie Sauerkirsche, Pflaume und Cassis, sowie schokoladig-würzig und pfeffrig im Geschmack.

**Boden** Kalkmergel

**Lese** Die Trauben für diesen Wein wurden Mitte bis Ende Oktober von Hand gelesen und selektiert, sodass nur gesunde, reife Trauben zur Maischegärung kommen.

**Ertrag** 22 hl/ha

**Ausbau** 4wöchige gezügelte Maischegärung in Bütten, der Maischehut wird mehrmals täglich untergestoßen. Nach dem Pressen biologischer Säureabbau & Lagerung in 60% neuen & 40% gebrauchten Barriques. Unfiltriert!

**Empfehlung** Rinderfilet in Rotwein-Schmorsauce an Kartoffelgratin dazu Schmorbirne mit Gorgonzolakern.

**Lagerfähigkeit** mindestens mind. 15 Jahre

**Trinktemperatur** 18 °C

**Analyse** Alkohol: 14,5 % vol. Säure: 6,1 g/l Restsüße: 0,3 g/l

**Abfüllerdaten** Gutsabfüllung Weingut Braunewell | Am Römerberg | D-55270 Essenheim  
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen  
A.P.Nr. 4 353 035 37 23 | 0,75 l | enthält Sulfite  
EAN 4260309950857

**Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim**

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

