

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2020 FRANÇOIS "Réserve" Rotweincuvée 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 Réserve ist der rote Schatz 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, Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon. Vorsicht: Experiment!



Wein Pfeffrig, etwas Leder in der Nase, gepaart mit käftiger Cassisnote. Am Gaumen saftig, frisch, satte Gerbstoffe, mit Moccabohnen und ein vollkommenes Mundgefühl. Dunkle Kirschfrucht und seidige Textur mit andauerndem Nachhall.

Boden Kalkmergel

Lese Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese im Oktober. Sie sind von Hand gelesen und intensiv selektiert, nur gesunde und nicht überreife Trauben kommen zur Vergärung.

Ertrag 24 hl/ha

Ausbau 4wöchige Maischegärung in kleinen Gärbütten, der Maischehut wird mehrmals täglich untergestoßen. Nach dem Pressen biologischer Säureabbau & Lagerung in 40% neuen & 60% gebrauchten Barriques. Abfüllung August '22.

Empfehlung Geschmorte Rehkeule an Lorbeersoße mit Zimt-Kartoffelkößen und winterlicher Gemüsevariation

Lagerfähigkeit mindestens 15 Jahre

Trinktemperatur 17-19 °C

Analyse Alkohol: 14,5 % vol. Säure: 5,8 g/l Restsüße: 1,6 g/l

Abfüllerdaten Gutsabfüllung Weingut Braunewell
Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 280 35 22 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950871