

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2020 Unser täglich Scheurebe halbtrocken

Literwein

Braunewell Literweine heißen unsere Brot- und Butterweine. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein.

Braunewell // Unser täglich Scheurebe halbtrocken ist gewachsen auf dem kalkhaltigen Hängen des Selztals. Er ist der typisch, fruchtige Rheinhessewein!



Wein Fruchtige, aromatische Scheurebe. Frische, belebende Aromen von schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere, gepaart mit einer knackigen Säure. Ideal als Schorlewein und leichter Sommerwein.

Boden Löss & Kalk

Lese Die Trauben für die Scheurebe wurden zu Beginn der Weinlese in den Weinbergen geerntet,

Ertrag 95 hl/ha

Ausbau Gezügelte Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis März. Abfüllung im Februar 2021.

Empfehlung Leichter, halbtrockener Brot und Butterwein: perfekt für rustikale Speisen wie Flammkuchen leichten Salaten

Lagerfähigkeit mindestens 3 Jahre

Trinktemperatur 7-9 °C

Analyse Alkohol: 10,5 % vol. Säure: 6,4 g/l Restsüße: 9,6 g/l

Abfüllerdaten Abfüller: Braunewell GbR | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Landwein Rhein
A.P.Nr. 4 353 035 L 05 20 | 1,0 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950970