

# BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

## 2021 BLANC DE BLANCS Chardonnay brut nature

Schaumwein | aus dem Selztal

Braunewell Winzersekt! Traditionelle Rebsorten aus den kühlen Weinbergen des Selztals. Hergestellt nach der Methode der klassischen Flaschengärung, der Champagnermethode.

Das besondere Qualitätsmerkmal unserer Winzersekte ist das lange Hefelager im Weingut und das ständig frische Degorgieren, sodass der Sekt immer trinkreif ist, wenn er das Weingut verlässt. Und so sind wir wirklich stolz zu sagen: unser Sekt verdient den Namen Winzersekt!

BLANC DE BLANCS // Chardonnay brut nature ist unser verspielter, mineralischer Burgundersekt.



**Wein** Brioche und frischer Toast, feine, frische Frucht, sind die ersten Eindrücke. Am Gaumen zeigen sich Mineralität, salzige Noten, saftige vegetabile Noten, sowie ein Hauch Calvados.

**Boden** Kalkstein

**Lese** Die Trauben stammen aus unserer höchsten Chardonnay Parzelle, auf einem 230 m hohen Kalksteinplateau. Nur gesunde Trauben wurden Mitte September 2021 gelesen und kommen zur Sektbereitung.

**Ertrag** 85 hl/ha

**Ausbau** Gezügelte Vergärung im Stückfass & alten Barriques mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Juli. Versetzung im Juli 2022. Hefelager im dunklen, kühlen Sektkeller bis zum monatlichen Degorgieren.

**Empfehlung** Graupenrisotto mit Limettenzeste an Langustenschwanz; Wolfsbarsch mit Zitronen-Couscous, Erbsen und Shiso.

**Lagerfähigkeit** mindestens 5 Jahre ab Degorg. Jahre

**Trinktemperatur** 8-9 °C

**Analyse** Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 7,3 g/l Restsüße: 2,2 g/l

**Abfüllerdaten** Hersteller: Braunewell Wein & Sekt GmbH  
Am Römerberg | D-55270 Essenheim  
Crémant Rheinhessen Rheinhessen  
A.P.Nr. 4 353 280 08 24 | 0,75 l | enthält Sulfite  
EAN 4260309950895