

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2021 Braunewell Secco

aus dem Selztal

Braunewell Secco. Unser frischer Aperitif und Party Wein für jeden Anlass!

Beste Trauben aromatischer Rebsorten werden schonend vergoren, um das frische, fruchtige Aroma der Rebsorten zu erhalten. Traditionelle Rebsorten der Region garantieren extremen Trinkspaß bei niedrigem Alkohol.

Braunewell // Secco ist das neue Kultgetränk.



Wein Feine Perlage im Glas. In der Nase Holunder, Stachelbeere und reife Limette. Am Gaumen explodiert die Frucht, Leichtigkeit macht sich breit, harmonisches Süße-Säure Spiel.

Boden Löss-Lehm & Kalkmergel

Lese Die Trauben für diesen Wein stammen aus Hauptlese alter Scheurebe Weinberge. Die Trauben des Secco wurden im September 2021 gelesen.

Ertrag 90 hl/ha

Ausbau Gezügelte Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Februar Verperlung und Abfüllung im Februar 2022 in der Sektkellerei.

Empfehlung Leichter Aperitif für gesellige Gruppen, ideal zum Grillen im Sommer. Toller Hugo Secco mit selbstgekochtem Holunderblütensirup, Minze aus dem Garten und etwas Eis.

Lagerfähigkeit mindestens 3 Jahre

Trinktemperatur 6-8 °C

Analyse Alkohol: 10,5 % vol. Säure: 7,4 g/l Restsüße: 11,1 g/l

Abfüllerdaten Abfüller: Braunewell GbR | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure weiß
A.P.Nr. 4 353 035 L 60 21 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950499

Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim

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

