

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2021 FRANÇOIS 1655 Weißweincuvée 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.

Die Familienwurzeln der Familie Braunewell spiegeln sich im François 1655 auf harmonische Art. Diese einzigartige Cuvée aus Sylvaner und Chardonnay verbindet die Traditionsrebsorte unserer Heimat Rheinhessen mit der Traditionsrebsorte Frankreichs, dem Heimatland unseres ersten Vorfahren François.



Wein In der Nase reife Mango, etwas Papaya, viel gelbe Frucht. Am Gaumen druckvoll, kräftig, saftige Struktur mit seidiger Viskosität und gefühlvoll in der Balance. Dezente Röstaromen, vom Holz geküsst.

Boden Tonmergel & Kalkstein

Lese Die Chardonnaytrauben (43%) wurden Mitte September, die Sylvanertrauben (57%) erst Anfang Oktober von Hand selektiert, sodass nur gesunde und reife Trauben zur Gärung kommen.

Ertrag 46 hl/ha

Ausbau 6 bzw. 12 h Maischestandzeit, schonende Pressung und anschließend spontane Gärung des Chardonnay im Barrique, der Sylvaner klassisch vergoren im alten Stückfass. Füllung im Juli 2022.

Empfehlung Diese besondere Weissweincuvée ist der ideale begleiter zu besonderen Fischgerichten wie Heilbutt mit Pistazien-Karottenkruste oder Zitronenzander mit gegarten Gemüse.

Lagerfähigkeit mindestens 10 Jahre

Trinktemperatur 11-14 °C

Analyse Alkohol: 13,0 % vol. Säure: 6,9 g/l Restsüße: 2,0 g/l

Abfüllerdaten Gutsabfüllung Weingut Braunewell | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 035 30 22 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309951229

Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim

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

