

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2022 BRUT DE SELZTAL

Traditioneller Sektmacher

BRUT DE SELZTAL ist eine Hommage an unsere Herkunft Rheinhessen.

Das Selztal mit seinen kalkreichen Böden ist der ideale Standort für Burgunderreben; Grau-Weiß- und Spätburgunder. Das kühle Klima bedingt eine sehr späte Traubenreife mit niedrigem Alkoholgehalt und schmackbarer Säure. Die kargen, kalkigen Böden verleihen den Weinen eine dezente rauchige Note.

Diese Kombination aus feinen Burgunderreben und unserem kühlen Selztal sind ideal, eben BRUT DE SELZTAL.

Traditionelle Rebsorten aus den kühlen Weinbergen des Selztals. Hergestellt nach der Methode der traditionellen Flaschengärung, der Champagnermethode.



Wein Samte Perlage im Glas. In der Nase reife Birnen und Apfel mit der hefigen Note aus der Flaschengärung. Am Gaumen saftige Birne und frisches Brioche. Elegantes Burgundercuvée von kräftigen Kalkböden.

Boden Kalkmergel

Lese Die Trauben für diesen Sekt stammen aus dem ersten Lesedurchgang unserer besten Burgunderparzellen. Sie wurden Ende September 2021 von Hand gelesen, nur gesunde Trauben kommen zur Sektbereitung.

Ertrag 85 hl/ha

Ausbau Gezügelter Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Juni. Versektung im Juni 2022.

Empfehlung Tartar angerichtet mit Eigelb, Olivenöl, Kapern, Petersilie und Parmesan

Lagerfähigkeit mindestens 2 Jahre ab Degorg. Jahre

Trinktemperatur 8-9 °C

Analyse Alkohol: 11,5 % vol. Säure: 6,7 g/l Restsüße: 5,1 g/l

Abfüllerdaten Hersteller: Braunewell Wein & Sekt GmbH
Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Sekt b.A. Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 280 07 24 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950536