

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2022 Brut Rosé

Schaumwein | aus dem Selztal

Braunewell Bubbles! Klassische Rebsorten aus den kühlen Weinbergen des Selztals. Hergestellt nach der Methode der traditionellen Flaschengärung, der Champagnermethode.

Das besondere Qualitätsmerkmal unserer Schaumweine ist das lange Hefelager im Weingut und das ständig frische Degorgieren, sodass der Sekt immer trinkreif ist, wenn er das Weingut verlässt.

BRUT ROSÉ // 100 % Pinot Noir (Spätburgunder) ist fein, elegant und saftig zum Genießen!



Wein Feine Perlage im Glas. In der Nase finden sich rote Früchte, saftige Erdbeeraromen und hefige Noten aus der Flaschengärung. Am Gaumen Erdbeeren & etwas Himbeere. Harmonisches Süße-Säure Spiel.

Boden Kalkstein und Kalkmergel

Lese Die Trauben für diesen Schaumwein stammen aus dem ersten Lesedurchgang unserer besten Spätburgunderparzellen. Mitte September 2022 wurden nur gesunde Trauben per Hand selektiert.

Ertrag 78 hl/ha

Ausbau Gezügelte Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Juni. Versektung im Juli 2023. Hefelager im dunklen, kühlen Keller bis zum monatlichen Degorgieren.

Empfehlung Erstmals in der dunklen Sektflasche!! Schützt die feinen Pinot Aromen vor Lichteinflüssen!!
Klassischer Aperitif und zum Anstoßen zu jeder feierlichen Gelegenheit!

Lagerfähigkeit mindestens 2 Jahre ab Degorg. Jahre

Trinktemperatur 6-8 °C

Analyse Alkohol: 11,5 % vol. Säure: 6,3 g/l Restsüße: 9,5 g/l

Abfüllerdaten Hersteller: Braunewell Wein & Sekt GmbH
Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Crémant Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 280 06 24 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950550