



BRAUNEWELL
DINTER



der Rosé

Braunewell/Dinter ist eine Cuvée aus höchstem Streben nach Qualität, Naturverbundenheit, unverwechselbarem Charakter und Authentizität. Unsere Zutaten sind Leidenschaft, handwerkliches Können, hervorragende Lagen und Rebsorten, traditionelle Weinbereitung und der Wunsch, etwas Neues zu erschaffen. So entstehen Weine, die glücklich machen.

Frank Dinter, Christian & Stefan Braunewell



WEIN Die Roséentdeckung Deutschlands! Elegante Roséfarbe, anmutige Düfte nach reifer Walderdbeere, weißem Pfirsich, etwas Süßholz und feiner Vanille. Seidige Textur, trocken, cremiger, langer Nachhall. Der Essensbegleiter!



BODEN Kalkböden aus Kalkmergel und Tonmergel.



LESE Die Trauben werden Anfang Oktober von Hand gelesen und selektiert.



REBSORTEN 80% Spätburgunder, 15% St. Laurent, 5% Merlot Ø 35 hl/ha



AUSBAU Saftabzug und Maischestandzeit hochwertigster Rotweintruben. Schonende Pressung, Spontanvergärung im Barrique und biologischer Säureabbau, Vollhefelager im Barrique für 7 Monate, Füllung im Juni.



ESSENSEMPFEHLUNG Mariniertes Seesaibling an Limone, Brunnenkresse, Kaviar Tatar und geräuchertes vom Pommerschen Rind, Böll's Essenheimer Spargel, Estragonschaum



LAGERFÄHIGKEIT mindestens 8 Jahre



TRINKTEMPERATUR ca. 12-14°C



AUSZEICHNUNGEN 1. Platz Berliner Rosé Cup 2016, 2017 & 2018
90 Punkte Gault & Milau 2020

„Nein, ein Spaßwein will „der Rosé“ nicht sein – eher ein ernsthafter Wein mit Tiefe und Vielschichtigkeit, der nicht weiß oder rot ist, sondern eben dazwischen. Das ist dem Trio Braunewell/Braunewell/Dinter prächtig geglückt: Volle, reife, aber eben nicht vordergründige Frucht, feiner Schmelz und erstaunliche Komplexität zeichnen diesen – übrigens in sehr gelungener Ausstattung antretenden – Rosé aus.“

Gault & Millau 2020 über „der Rosé“

