

# BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

## 2022 Riesling brut

Schaumwein | aus dem Selztal

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

Das besondere Qualitätsmerkmal unserer Sekte ist das lange Hefelager im Weingut und das ständig frische Degorgieren, sodass der Schaumwein nie älter als 3 Monate ist, wenn er das Weingut verlässt.

Braunewell // Riesling brut ist der Klassiker unter den Sekten.



**Wein** Feine, samtige Perlage im Glas. In der Nase wechseln Citrusnoten und reife Äpfel mit der eleganten hefigen Note aus der Flaschengärung. Am Gaumen frische Pfirsichnoten, etwas Aprikose und reife Äpfel.

**Boden** Kalkstein und Kalkmergel

**Lese** Die Trauben für diesen Sekt stammen aus dem ersten Lesedurchgang unserer besten Rieslingparzellen. Nur gesunde Trauben wurden im September 2022 gelesen und kommen zur Sektbereitung.

**Ertrag** 85 hl/ha

**Ausbau** Gezügelte Vergärung im Edelstahltank mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Juni. Versektung im Juni 2023. Nach 12 Monaten Hefelager wurde der Sekt im April 2024 degorgiert.

**Empfehlung** Klassischer Aperitif und zum Anstoßen und zu jeder feierlichen Gelegenheit!

**Lagerfähigkeit** mindestens 2 Jahre ab Degorg. Jahre

**Trinktemperatur** 8-9 °C

**Analyse** Alkohol: 11,5 % vol. Säure: 8,4 g/l Restsüße: 8,8 g/l

**Abfüllerdaten** Hersteller: Braunewell Wein & Sekt GmbH  
Am Römerberg | D-55270 Essenheim  
Crémant Rheinhessen Rheinhessen  
A.P.Nr. 4 353 280 04 24 | 0,75 l | enthält Sulfite  
EAN 4260309950512