

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2022 Sauvignon Blanc RÉSERVE trocken

Réserve | aus traditionellen Rebsorten

Die RÉSERVE Linie des Weingut Braunewell beschreibt Weine, bei denen die Trauben aus ausgewählten älteren Weinbergen stammen, einer intensiven händischen Pflege unterliegen, sehr niedrige Erträge messen und dem französischen Ausbau im Barrique unterzogen werden.

Sauvignon Blanc // Réserve stellt dabei die internationale Spielwiese der agilen Winzerfamilie dar. Kühler, strukturierter Top Sauvignon Blanc von unserem Lieblingsweinberg am Klopp. Sauvignon mit extremer Struktur und feiner Eleganz, angebaut im Barrique.



Wein Rassig, pikant-fruchtiger Sauvignon Blanc mit Aromen nach grüner Paprika, Kiwi, Stachelbeere, Holunder und Johannisbeere. Am Gaumen mit balanciertem Süße-Säure-Spiel und kräftigem Nachhall.

Boden Kalkstein

Lese Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese Anfang September. Alle Trauben sind in den frühen Morgenstunden gelesen, so wird die feine Aromatik geschont.

Ertrag 30 hl/ha

Ausbau 36-48 Std. Maischestandzeit, gezügelte Vergärung Barrique, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Mitte April. Abfüllung im Juli 2023.

Empfehlung Sushi Variationen, Asia Gerichte, aromatische Fisch- & Meeresfrüchtegerichte.

Lagerfähigkeit mindestens 6 Jahre

Trinktemperatur 9-11 °C

Analyse Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 6,0 g/l Restsüße: 7,0 g/l

Abfüllerdaten Gutsabfüllung Weingut Braunewell | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 035 08 23 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950833

Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim

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

