

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2022 Sauvignon Blanc trocken

aus dem Selztal

Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine aus dem Selztal. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, feines Essen oder eine gute Party.

Braunewell // Sauvignon Blanc stellt dabei die internationale Spielwiese der agilen Winzerfamilie dar. Gewachsen in einer der besten Lagen des Selztal, vor Wind geschützt und der Sonne zugewandt reifen die Trauben optimal heran. Wir Winzer begleiten die Entwicklung des Weines hin zu einer himmlischen Versuchung. Viel Vergnügen!



Wein Exotisch reife Ananas, Maracuja und Banane finden sich neben heimischen Früchten wie Granny Smith, Birne und Stachelbeere. Am Gaumen knackig frisch mit harmonischem Süß-Säure-Spiel.

Boden lehmige Kalkböden, Kalk- & Tonmergel

Lese Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese in der letzten Septemberdekade. Alle Trauben wurden in den frühen Morgenstunden bei kühlen Temperaturen gelesen.

Ertrag 90 hl/ha

Ausbau 12-48 Stunden Maischekontakt so können die Aromen aus den Schalen voll in den Saft übergehen. Gezügelte Vergärung im Edelstahltank und älteren Holzfässern bis Mitte Mai. Abfüllung im November 2023.

Empfehlung Asiatische Gerichte und auch aromatische Fisch- oder Meeresfrüchtegerichte.

Lagerfähigkeit mindestens 5 Jahre

Trinktemperatur 9-11 °C

Analyse Alkohol: 11,5 % vol. Säure: 6,2 g/l Restsüße: 3,1 g/l

Abfüllerdaten Hersteller: Braunewell Wein & Sekt GmbH
Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 280 17 23 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950154