

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2022 Syrah RÉSERVE trocken

Réserve | aus traditionellen Rebsorten

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

Syrah trocken ist dabei der Newcomer in der Réserve Linie. 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. Wenn der Teufel das wüsste!



Wein Dunkle Heidelbeeren, Schokolade und dezenter weißer Pfeffer. Schon in der Nase zeigt sich die seidige Textur. Am Gaumen explodiert der Syrah förmlich: dunkle Beeren, Schokolade, etwas Zedernholz und mächtig Druck am Gaumen. Ein kraftvoller, aber noch junger Rotwein.

Boden Kalkmergel

Lese Die Trauben für diesen Wein stammen aus der dritten Lese des Weinbergs in der ersten Oktoberdekade. Alle Trauben sind von Hand gelesen und selektiert, sodass nur gesunde und reife Trauben zur Gärung kommen.

Ertrag 22 hl/ha

Ausbau 4wöchige Maischegärung in Gärbottichen, in denen der Maischehut mehrmals täglich untergestoßen wird. Pressung und anschließender biologischer Säureabbau im Barrique mit 40 % Erstbelegung und 60 % Zweitbelegung. Vermählt und unfiltriert gefüllt im August 2024.

Empfehlung Wildschweinbraten mit Pfifferlingen an Erdäpfelstampf

Lagerfähigkeit mindestens 10 Jahre

Trinktemperatur 15-17 °C

Analyse Alkohol: 14,0 % vol. Säure: 6,1 g/l Restsüße: 1,5 g/l

Abfüllerdaten Gutsabfüllung Weingut Braunewell | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 035 43 24 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309951649

Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim

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

