

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2023 Brut Rosé

Traditioneller Sektmacher

Braunewell Bubbles! Klassische Rebsorten aus den kühlen Weinbergen des Seltals. Hergestellt nach der Methode der traditionellen Flaschengärung, der Champagnermethode.

Das besondere Qualitätsmerkmal unserer Schaumweine ist das lange Hefelager im Weingut und das ständig frische Degorgieren, sodass der Sekt immer trinkreif ist, wenn er das Weingut verlässt.

BRUT ROSÉ // Pinot Noir ist fein, elegant und saftig zum Genießen!



Wein Feine Perlage im Glas. In der Nase finden sich rote Früchte, saftige Erdbeearomen und hefige Noten aus der Flaschengärung. Am Gaumen Erdbeeren & etwas Himbeere. Harmonisches Süße-Säure Spiel.

Boden Kalkstein und Kalkmergel

Lese Die Trauben für diesen Schaumwein stammen aus dem ersten Lesedurchgang unserer besten Spätburgunderparzellen. Mitte September 2023 wurden nur gesunde Trauben per Hand selektiert.

Ertrag 78 hl/ha

Ausbau Gezügelte Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Juni. Versektung im Juli 2024. 22 Monate Hefelager im dunklen, kühlen Keller bis zum Degorgieren.

Empfehlung Klassischer Aperitif und zum Anstoßen zu jeder feierlichen Gelegenheit!

Lagerfähigkeit mindestens 2 Jahre ab Degorg. Jahre

Trinktemperatur 6-8 °C

Analyse Alkohol: 11,5 % vol. Säure: 7,2 g/l Restsüße: 7,9 g/l

Abfüllerdaten Hersteller: Braunewell Wein & Sekt GmbH
Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Crémant Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 280 05 26 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950550