

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2023 Chardonnay 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. Chardonnay // Réserve stellt dabei die internationale Spielwiese der agilen Winzerfamilie dar. Kühler, strukturierter Top Chardonnay von unserem Lieblingsweinberg am Teufelspfad. Chardonnay mit extremer Struktur und feiner Eleganz, ausgebaut im Barrique.



Wein Feiner Chardonnay nach französischem Burgunderstil mit Spannung & Kraft. Ausgewogenes Tannin mit klarer, präziser Frucht sowie feinen Briochearomen, welche durch den Ausbau im Barrique geprägt sind.

Boden Kalkstein

Lese Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese Anfang September. Alle Trauben sind bei kühlen Temperaturen am frühen Morgen von Hand gelesen, sodass die frische Aromatik geschont wird und nur gesunde Trauben in die Presse kommen.

Ertrag 32 hl/ha

Ausbau 6 Std. Maischestandzeit und Ganztraubenpressung, Spontanvergärung im Barrique mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Ende Juni. Unfiltriert gefüllt im Oktober 2024.

Empfehlung Spargel-Sauerrahmterrine mit Orange; Sushi Variationen, Asia Gerichte, aromatische Fisch- und Meeresfrüchtegerichte.

Lagerfähigkeit mindestens 10 Jahre

Trinktemperatur 10-12 °C

Analyse Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 5,4 g/l Restsüße: 1,1 g/l

Abfüllerdaten Gutsabfüllung Weingut Braunewell | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen
A.P.Nr. 4 353 035 55 24 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309951304

Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim

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

