



BRAUNEWELL DINTER

Im Namen des Rosé

Braunewell | Dinter ist eine Cuvée aus höchstem Streben nach Qualität, Naturverbundenheit, unverwechselbarem Charakter und Authentizität. Unsere Zutaten sind Leidenschaft, handwerkliches Können, hervorragende Lagen und Rebsorten, traditionelle Weinbereitung und der Wunsch, etwas Neues zu erschaffen. So entstehen Weine, die glücklich machen.

Frank Dinter, Christian & Stefan Braunewell



// **WEIN** Die Roséentdeckung Deutschlands - der Zweitwein! Elegantes Rosa, frische, feinfruchtige Nase nach Erdbeeren, roten Johannisbeeren und feiner Vanille. Saftige Art, trocken, cremiges Finish und intensiver Nachhall.



// **BODEN** Kalkböden aus Kalkmergel und Tonmergel



// **LESE** Die Trauben werden Anfang Oktober von Hand gelesen und selektiert.



// **REBSORTEN** 70% Spätburgunder, 22% St. Laurent, 8% Merlot Ø 50 hl/ha



// **AUSBAU** Saftabzug und Maischestandzeit hochwertigster Rotweintrrauben. Schonende Pressung, Spontanvergärung im Barrique, Holzfass und Edelstahl, biologischer Säureabbau, Vollhefelager für 7 Monate, Füllung im Juni.



// **ESSENSEMPFEHLUNG** konfierter Silberlachs an Rhabarber, Blutorange, dazu grüner Spargel aus Rheinhessen

Medaillons vom Donnersberger Ferkel, Rheinische Kartoffeln, frischer Marktsalat



// **LAGERFÄHIGKEIT** mindestens 4 Jahre

// **TRINKTEMPERATUR** ca. 11-13°C



// **ANALYSEWERTE** Alkohol: 12,5 % vol. // Säure: 5,2 g/l // Restzucker: 4,1 g/l