

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2023 Weißer Traubensaft

Braunewell Traubensaft. Der pure Genuss aus unseren Trauben!



Wein In der Nase Stachelbeere und reifer Apfel. Am Gaumen explodiert die Frucht, reine Trauben, frisch gepresst! Harmonisches Süße-Säure Spiel.

Boden Löss-Lehm und Kalkergel

Lese Die Trauben für diesen Wein stammen aus Lese alter Bacchus Weinberge. Die Trauben des Traubensaftes wurden Mitte September 2022 gelesen.

Ertrag 90 hl/ha

Ausbau Zutaten: Frisch gepresster weißer Traubensaft, VitaminC

100ml enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 254KJ / 60KCAL

Kohlenhydrate: 14,4g

davon Zucker: 14,4g

VitaminC: 16mg

Empfehlung Einfach pur genießen! Ideal auch als Traubenschorle! Sie brauchen nur 1/3 Saft und 2/3 Wasser für eine saftige Abkühlung.

Lagerfähigkeit mindestens bis 31.10.2025 Jahre

Trinktemperatur 6-8 °C

Analyse Alkohol: 0,0 % vol. Säure: 8,0 g/l Restsüße: 144,0 g/l

Abfüllerdaten Hersteller: Braunewell GbR
Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Traubensaft
A.P.Nr. 4 353 280 L 71 23 | 1,0 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950611