

# BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

## 2024 Braunewell Secco

aus dem Selztal

Braunewell Secco. Unser frischer Aperitif und Party Wein für jeden Anlass!

Beste Trauben aromatischer Rebsorten werden schonend vergoren, um das frische, fruchtige Aroma der Rebsorten zu erhalten. Traditionelle Rebsorten der Region garantieren extremen Trinkspaß bei niedrigem Alkohol.

Braunewell // Secco ist das neue Kultgetränk.



**Wein** Feine Perlage im Glas. In der Nase Holunder, Stachelbeere und reife Limette. Am Gaumen explodiert die Frucht, Leichtigkeit macht sich breit, harmonisches Süße-Säure Spiel.

**Boden** Löss-Lehm & Kalkmergel

**Lese** Die Trauben für diesen Wein stammen aus Hauptlese alter Scheurebe Weinberge und junger Rieslinganlagen. Die Trauben des Secco wurden im September 2024 gelesen.

**Ertrag** 90 hl/ha

**Ausbau** Gezügelte Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang März. Verperlung und Abfüllung im Februar 2025 in der Sektkellerei.

**Empfehlung** Leichter Aperitif für gesellige Gruppen, ideal zum Grillen im Sommer. Toller Hugo Secco mit selbstgekochtem Holunderblütensirup, Minze aus dem Garten und etwas Eis.

**Lagerfähigkeit** mindestens 3 Jahre

**Trinktemperatur** 6-8 °C

**Analyse** Alkohol: 10,5 % vol. Säure: 7,3 g/l Restsüße: 12,8 g/l

**Abfüllerdaten** Abfüller: Braunewell Wein & Sekt GmbH  
Am Römerberg | D-55270 Essenheim  
Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure weiß  
A.P.Nr. 4 353 280 L 60 24 | 0,75 l | enthält Sulfite  
EAN 4260309950499