



BRAUNEWELL
DINTER

der 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! Elegante Roséfarbe, anmutige Düfte nach reifer Walderdbeere, weißem Pfirsich, etwas Süßholz und feiner Vanille. Seidige Textur, trocken, cremiger, langer Nachhall. *Der Essensbegleiter!*



BODEN Kalkböden aus Kalkmergel und Tonmergel



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



REBSORTEN 80% Spätburgunder, 15% St. Laurent, 5% Merlot Ø 35 hl/ha



AUSBAU Saftabzug und Maischestandzeit hochwertigster Rotweintruben. Schonende Pressung, Spontanvergärung im Barrique und biologischer Säureabbau, Vollhefelager im Barrique für 7 Monate, Füllung im Juni.



ESSENSEMPFEHLUNG Mariniertes Seesaibling an Limone, Brunnenkresse, Kaviar Tatar und geräuchertes vom Pommerschen Rind, Böll's Essenheimer Spargel, Estragonschaum



LAGERFÄHIGKEIT mindestens 8 Jahre



TRINKTEMPERATUR ca. 12-14°C



AUSZEICHNUNGEN

1. Platz Berliner Rosé Cup 2016 & 2017
1. Platz Rosé Mainzer Weinführer 2016
- 88 Punkte Gault Millau & Eichelmann 2017

URKUNDE



im Ergebnis der Blinddegustation zum

Rosé Cup Berlin 2017

wird der

**2016 Der Rosé · trocken · im Barrique vinifiziert
Braunewell/Dinter – Weingut Braunewell/Rheinhessen**

ausgezeichnet mit dem Prädikat

Herausragender Wein

Er belegte den

1. Platz

in der Kategorie

Rosé trocken

Berlin, Juli 2017

Claus Niebuhr
Mitglied im Prüfungsausschuss der
Deutschen Wein- und Sommelierschule

Peter Scheib
staatl. vereidigter Weinsachverständiger
des Landes Berlin a. D.

Norbert Pobbig
Herausgeber
„Der Berliner Weinführer“