

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2024 ESSENHEIM Grauer Burgunder trocken | Kalkmergel

Ortswein | besonderes Terroir

Ortsweine sind die Botschafter unserer Gemeinde, geprägt von den unverwechselbaren Essenheimer Böden: Kalkstein. Mergel. In der verführerischen Balance der Fruchtaromen der Trauben mit der tiefen Komplexität der Böden lassen Braunewell Ortsweine jeden Tisch zur Tafel werden. KALKMERGEL // Essenheim Grauer Burgunder ist gewachsen auf den kalkigen Böden des Tertiär. Unser besonderer Burgunder!



Wein In der Nase reife Birne, Kiwi und etwas Mirabelle mit dezent rauchigen und würzigen Nuancen. Am Gaumen dominiert Birne. Ein fülliger, frischer Grauburgunder mit mächtig Druck und viel Saft.

Boden Tschernoseum (Schwarzerde); Kalkmergel und Tonmergel

Lese Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese in der ersten Septemberdekade. Alle Trauben sind von Hand gelesen und selektiert, sodass nur gesunde und reife Trauben zur Gärung kommen.

Ertrag 42 hl/ha

Ausbau 4-12h Maischestandzeit vor schonender Kelterung. Spontangärung im alten Stückfass und älteren Weißweinbarriques mit anschließendem Hefelager bis Juni. Abgefüllt im Juli 2025.

Empfehlung Tatar und Geräuchertes vom Pommerschen Rind, Finther Spargel, Estragonschaum; Lachs, gratiniert mit Kräuter und Bechamel an Wildreis.

Lagerfähigkeit mindestens 9 Jahre

Trinktemperatur 11-13 °C

Analyse Alkohol: 13,0 % vol. Säure: 5,2 g/l Restsüße: 1,0 g/l

Abfüllerdaten Gutsabfüllung Weingut Braunewell | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen | ESSENHEIM
A.P.Nr. 4 353 035 37 25 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950475