

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2024 ORANGE Grauer Burgunder trocken

Réserve | aus traditionellen Rebsorten

Der ORANGE // Grauer Burgunder trocken ist der weiße Schatz unserer Experimentierfreude. Nur in den besonderen Jahrgängen, in den besten Weinbergslagen, mit niedrigen Erträgen, intensiver Handarbeit, viel Herzblut und einem hoch motivierten Team können solche Spitzenweine entstehen. Vorsicht: Experiment!



Wein In der Nase Hagebutte, kräftige Sauerkirsche, Thymian. Leicht vegetative Aromen nach getrocknetem Heu und geschnittenem Gras, dazu würzige Röstaromen. Am Gaumen intensivieren sich die Aromen. Pflaume kommt hinzu, Kräuterwiese. Der Gaumen zeugt vom unglaublichen Potential des Weines!

Boden Tonmergel

Lese Die Trauben für diesen Wein wurden in der ersten Septemberhälfte mit 94°Oe von Hand gelesen und selektiert, sodass nur gesunde und reife Trauben zur Gärung kommen.

Ertrag 35 hl/ha

Ausbau 19-tägige Maischegärung in Gärbottichen. Pressung und anschließender Ausbau im 225er Barrique mit 30 % Erstbelegung. 10monatige Reife im Barrique. Unfiltrierte Abfüllung im Juli 2025.

Empfehlung Terrine vom Jagdfasan an Feldsalat und Schlehsorbet oder Risotto mit Morcheln an gebratener Jakobsmuschel im Speckmantel

Lagerfähigkeit mindestens 10 Jahre

Trinktemperatur 13-15 °C

Analyse Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 4,7 g/l Restsüße: 0,0 g/l

Abfüllerdaten Gutsabfüllung Weingut Braunewell | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Landwein Rheinischer
A.P.Nr. 4 353 035 L 55 24 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950772