

2024 Sauvignon Blanc trocken

Gutswein | aus dem Selztal

Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine aus dem Selztal. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, feines Essen oder eine gute Party.

Braunewell // Sauvignon Blanc stellt dabei die internationale Spielwiese der agilen Winzerfamilie dar. Gewachsen in einer der besten Lagen des Selztal, vor Wind geschützt und der Sonne zugewandt reifen die Trauben optimal heran. Wir Winzer begleiten die Entwicklung des Weines hin zu einer himmlischen Versuchung. Viel Vergnügen!

Wein Exotisch reife Ananas, Maracuja und Banane finden sich neben

A.P.Nr. 4 353 035 4 353 035 02 25 | 0,75 | enthält Sulfite

heimischen Früchten wir Granny Smith, Birne und Stachelbeere. Am Gaumen knackig frisch mit harmonischem Süß-Säure-Spiel.

		0
UNEWELL	Boden	lehmige Kalkböden, Kalk- & Tonmergel
	Lese	Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese in der letzten Septemberdekade. Alle Trauben wurden in den frühen Morgenstunden bei kühlen Temperaturen gelesen.
	Ertrag	95 hl/ha
	Ausbau	12-48 Stunden Maischekontakt so können die Aromen aus den Schalen voll in den Saft übergehen. Gezügelte Vergärung im Edelstahltank und älteren Holzfässern bis Mitte Februar. Abfüllung im März.
	Empfehlung	Asiatische Gerichte und auch aromatische Fisch- oder Meeresfrüchtegerichte.
	Lagerfähigkeit	mindestens 5 Jahre
	Trinktemperatur	9-11 °C
	Analyse	Alkohol: 11,5 % vol. Säure: 6,8 g/l Restsüße: 5,5 g/l
ON BLANC	Abfüllerdaten	Gutsabfüllung Weingut Braunewell Am Römerberg D-55270 Esser Deutscher Qualitätswein Rheinhessen

EAN 4260309950154



