

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2025 Braunewell Secco

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 Zutaten: Trauben, Kohlendioxid, Säureregulator: Weinsäure, Antioxidantien: Sulfite, unter Schutzatmosphäre verpackt

Ertrag 90 hl/ha

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

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

Lagerfähigkeit mindestens 3 Jahre

Trinktemperatur 6-8 °C

Analyse Alkohol: 11,0 % vol. Säure: 7,0 g/l Restsüße: 12,2 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 25 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950499