

# BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

## 2025 Weißer Traubensaft

Braunewell Traubensaft. Der pure Genuss aus unseren Trauben!



**Wein** In der Nase Stachelbeere und reifer Apfel. Am Gaumen explodiert die Frucht, reine Trauben, frisch gepresst! Harmonisches Süße-Säure Spiel.

**Boden** Löss-Lehm und Kalkergel

**Lese** Die Trauben für diesen Wein stammen aus Lese alter Weinberge. Die Trauben des Traubensaftes wurden Mitte August 2025 gelesen.

**Ertrag** 90 hl/ha

**Ausbau** Schonende Traubenverarbeitung und direkte Abfüllung unseres Traubensaft in der Kellerei im September 2025.

**Empfehlung** Einfach pur genießen! Ideal auch als Traubenschorle! Sie brauchen nur 1/3 Saft und 2/3 Wasser für eine saftige Abkühlung.

**Lagerfähigkeit** mindestens 31.10.2028 Jahre

**Trinktemperatur** 6-8 °C

**Analyse** Alkohol: 0,0 % vol. Säure: 8,0 g/l Restsüße: 144,0 g/l

**Abfüllerdaten** Abfüller: Braunewell Wein & Sekt GmbH  
Am Römerberg | D-55270 Essenheim  
Deutscher Traubensaft  
A.P.Nr. 4 353 280 L 71 25 | 1,0 l | enthält Sulfite  
EAN 4260309950611