



G 700

VERGLEICHSPROBE

G 700

*Wine by Felix Harth
& Thilo Fetzner*

Auf der ganzen Welt findet man heute Barriques oder glänzende Stahltanks in Weingütern. Manchmal verirren sich auch ein paar Beton-Eier in den ein oder anderen Keller. Bei Traditionalisten gibt es Holzfässer in regional typischen Größen. Granit-Eier haben wir bisher noch nie entdeckt.

Also wieso nicht einmal etwas Neues ausprobieren? Hier eröffnen sich neue Genusseindrücke!

www.g700.de



*Das
Granit-Ei
atmet!*

stahltank • Granit-Ei • Holzfass

DAS BESONDERE?

Ein Ei aus Granit!

Das Granit-Ei mit dem Saline Kick! Im Granit-Ei reift der Wein ganz anders als im Stahltank oder im Holzfass. Dieses Jahr haben wir im Weingut Braunewell einen spannenden Versuch gestartet: Um noch besser vergleichen zu können, wie sich ein Wein im Granit verändert, welche unterschiedlichen Reifepotenziale sich aus den Gebinden entwickeln können und welche Unterschiede sich zum klassischen Ausbau entfalten, haben wir- auch für uns - den Most des Granit Riesling parallel auch im Stahltank und im Holzfass ausgebaut.

Die Verkostung beginnt mit dem standardisierten Ausbau im Stahltank, dann kommt der Saline Riesling aus dem Granit und abschließend der traditionelle Holzfassausbau!



G700 STAHLTANK

Riesling in seiner reinsten Form!

Rote Früchte, saftige Nektarine und reife Äpfel in der Nase gepaart mit der zarten Kräuterwürze vom Kalkstein. Tiefe Konzentration und saftige, reife Säure von den hohen Lagen im Selztal. Knackige Rieslingfrucht und feines Finish. „Trinkfertig“ (Trinkfenster 2021-2030)



G700

*Wine by Felix Harth
& Thilo Fetzner*

Der Champion aus dem Granitfass.

In der Nase mehr Kräuter, zurückhaltendere Frucht, insgesamt verschlossener, jünger. Am Gaumen deutlich mehr Kräuterwürze, kühlere grün-gelbe Früchte (Äpfel, Grapefruit, Citrus). Lange, intensive Konzentration, viel Mineralik. Salin, salzige belegter Gaumen für ein langes Finish. Hat Zeit zum Reifen oder Karaffieren (Trinkfenster 2023 – 2035)



G700 HOLZFASS

Der traditionelle Rieslingausbau.

In der Nase gereifte, rote Früchte. Dezent cremige Reifenoten. Am Gaumen rote, füllige Rieslingfrucht. Barocke, kräftige Mundfülle, satter, säurebetonender Gerbstoff, würzige, wilde Rieslingfrucht gepaart mit Säure und Tannin aus dem Holzfass. (Trinkfenster 2023 – 2035)

BRAUNEWELL
SELZTAL IN RHEINHESSEN