

# BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

## SEKTMACHER – BRUT IST DAS NEUE NICE



TRADITIONELLE REBSORTEN GEWACHSEN IN DEN KÜHLEN LAGEN DES SELZTALS. SELEKTIVE LESE VON HAND, KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG NACH DER CHAMPAGNERMETHODE, LANGE REIFE AUF DER HEFE UND INDIVIDUELLE DEGORGIERUNG ZUR TRINKREIFE. DAS SIND LEIDENSCHAFT UND HANDWERK, DIE DEN NAMEN WINZERSEKT VERDIENEN.

- RIESLING BRUT
- ROSÉ BRUT
- BRUT DE SELZTAL
- BLANC DE BLANCS
- GRANDE ANNÉE

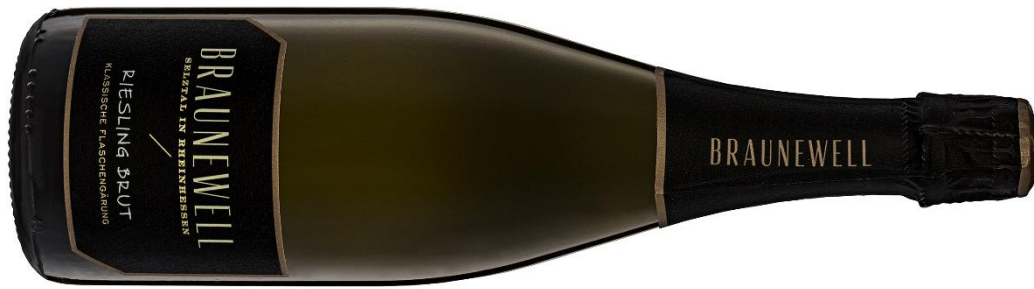
## // WINZERSEKT

WINZERSEKTE AUS TRADITIONELLEN REBSORTEN IM COOL-CLIMATE SELZTAL, KOMPLETT IN KLASSISCHER FLASCHENGÄRUNG. DAS BESONDERE QUALITÄTSMERKMAL UNSERER SEKTE SIND, NEBEN DEN HOHEN LAGEN FÜR FRISCHE, SAFTIGE GRUNDWEINE, AUCH DAS LANGE HEFELAGER IM SEKTKELLER. GETREU UNSEREM MOTTO „CHARAKTERWEINE MIT ECKEN UND KANTEN“ KANN MAN DAS SELZTAL IN UNSEREN SCHAUMWEINEN SCHMECKEN: KÜHL, KALKIG UND VIBRIEREND, WIE DER WIND IM SELZTAL. EINE FEINE PERLAGE, ANGENEHME SÄURE, ELEGANTE FRUCHT UND WEICHE BRIOCHENOTEN SIND CHARAKTERZÜGE UNSERER SCHAUMWEINE.

FÜR UNS SEKTMACHER GIBT ES NUR EINE FORMEL: SEKT IST TRADITIONELLE METHODE UND AUS HEIMISCHEN TRAUBEN.

DIE QUALITÄT VON HOCHWERTIGEM SEKT BEGINNT SCHON BEI DER BEWUSSTEN WEINBERGSPFLEGE UND DER SORGFÄLTIGEN AUSLESE DES HEIMISCHEN TRAUBENMATERIALS, DAS DIE GÜTE DES GRUNDWEINS BESTIMMT. DIE TRADITIONELLE, KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG IST DIE UNUMSTÖSSLICHE METHODE, WENN ES DARUM GEHT, FEINSTE PERLAGE UND EINE UNVERWECHSELBARE AROMATIK IN DEN WEIN ZU ZAUBERN. SIE IST MASSARBEIT MIT FINGERSPITZENGEFÜHL UND MIT IHREN GANZ BESONDEREN ANFORDERUNGEN SO ZIEMLICH DIE AUFWENDIGSTE DISZIPLIN DER WEINBEREITUNG ALS SPRACHROHR UND PLATTFORM DIESER TRADITIONELLEN, HANDWERKLICHEN WEGES DER SEKTBEREITUNG VERSTEHT SICH DABEI DER VERBAND DER TRADITIONELLER SEKTMACHER.





## // RIESLING BRUT

*DIE VISITENKARTE DER DEUTSCHEN SEKTMACHER SZENE. RIESLING IST DER URSPRÜNGLICHSTE UND TYPISCHSTE DEUTSCHE SEKT. DAFÜR SIND WIR BEKANNT IN DER GANZEN SCHAUMWEINWELT!*

FEINE, SAMTE PERLAGE IM GLAS. IN DER NASE WECHSELN CITRUSNOTEN UND REIFE ÄPFEL MIT DER ELEGANTEN HEFIGEN NOTE AUS DER FLASCHENGÄRUNG. AM GAUMEN FRISCHE, BELEBENDE PFIRSICHNOTEN, ETWAS APRIKOSE UND REIFE ÄPFEL. ELEGANTE TERROIRNOTE VON KRÄFTIGEN KALKBÖDEN. HARMONISCHES SÄURE SPIEL.



## // ROSÉ BRUT

*WAS GIBT ES SCHÖNERES ALS EINEN ELEGANTEN, FRUCHTIGEN ROSÉ SEKT. SPÄTBURGUNDER IST DIE REBSORTE DIE, ELEGANZ, FRUCHT UND AROMA IN REINFORM IN DIE FLASCHE BRINGEN. ROSÉ SCHAUMWEIN WIRD AUF DER GANZEN WELT GERNE GETRUNKEN UND PRODUZIERT, ABER NIRGENDWO IST ER SO FEIN WIE IN DEN KÜHLEN KLIMAREGIONEN.*

NICHT NUR DAS STRAHLENDE ROSA, SONDERN AUCH DIE FEINPERLIGE FRISCHE DES ROSÉS LASSEN IHRE HERZEN HÖHERSCHLAGEN. IN DER NASE ERLEBEN SIE FRISCHE ROTE FRÜCHTE UND SAFTIGE ERDBEERAROMEN MIT DER ELEGANTEN HEFIGEN NOTE AUS DER FLASCHENGÄRUNG. AM GAUMEN FRISCHE, BELEBENDE ERDBEEREN UND ETWAS HIMBEERE. HARMONISCHES SÜSSE-SÄURE SPIEL.



## // BRUT DE SELZTAL

*KEIN REINER GRAUER BURGUNDER!? DOCH DAS SELZTAL MIT SEINEN KÜHLEN WINDEN UND DEN KALKIGEN BÖDEN EIGNET SICH BESONDERS GUT, UM TRAUBEN FÜR SCHAUMWEINE ANZUBAUEN. BRUT DE SELZTAL IST EINE HOMMAGE AN DIE GROSSEN APERITIF CHAMPAGNER. SAFTIG, WIE DIE BURGUNDER; WÜRZIG UND KARG, WIE DER KALKSTEIN, KOMPLEX UND TIEF DURCH DAS HEFELAGER UND IMMER TROCKEN, ALSO BRUT! EIN CUVÉE AUS GRAU-, WEISS- UND SPÄTBURGUNDER.*

MIT EINER GOLDENEN AUSSTRAHLUNG UND EINER SAMTEN PERLAGE PRÄSENTIERT SICH DER BRUT DE SELZTAL IM GLAS. IN DER NASE FINDEN SICH BRIOCHE UND REIFE BIRNEN DAZU KOMMEN DIE ELEGANTEN HEFIGEN NOTEN AUS DER FLASCHENGÄRUNG. AM GAUMEN FRISCHE, BELEBENDE BIRNE UND SAFTIGER REIFER APFEL. ELEGANTE TERROIRNOTE VON KRÄFTIGEN KALKBÖDEN.



## // BLANC DE BLANCS

*BLANC DE BLANCS STEHT IN DER CHAMPAGNE KLASSISCH FÜR EINEN SEKT, DER AUSSCHLIESSLICH AUS CHARDONNAY TRAUBEN GEKELTERT WURDE. GEWACHSEN. AUF DER HÖHE DES SELZTALS AUF PUREM KALKSTEIN UND VERGOREN IN TRADITIONELLEN STÜCKFÄSSERN IST DIESER SEKT EIN BESONDERES ERLEBNIS.*

IN DER NASE SCHON WÜRZIG, ETWAS HEFEZOPF UND LEICHTE CREMIGKEIT. AM GAUMEN FRISCHER TOAST, HOCHREIFE ÄPFEL, BOSKOPP UND COX ORANGE, ÜBERRASCHEND SÜSSLICH, FEINE MUNDFÜLLE, ETWAS RAUCH UND KRÄUTERWÜRZE, TROTZDEM SAFTIG UND SEHR VIELSCHICHTIG.



## // GRANDE ANNÉE

*DAS BESONDERE QUALITÄTSMERKMAL UNSERER WINZERSEKTE IST DAS LANGE HEFELAGER IM WEINGUT UND DAS STÄNDIG FRISCHE DEGORGIEREN, SODASS DER SEKT IMMER TRINKREIF IST, WENN ER DAS WEINGUT VERLÄSST. UND SO SIND WIR WIRKLICH*

*STOLZ ZU SAGEN, UNSER SEKT VERDIEN T DEN NAMEN WINZERSEKT!  
GRANDE ANNÉE // AUS EINEM HERAUSRAGENDEN SEKTJAHR!*

DIE TRAUBEN FÜR DIESEN SEKT STAMMEN AUS DER HÖCHSTEN CHARDONNAY PARZELLE IN ESSENHEIM, AUF EINEM 230M HOHEN KALKSTEINPLATEAU. NUR GESUNDE TRAUBEN WURDEN MITTE SEPTEMBER 2015 PER HAND GELESEN. GEZÜGELTE VERGÄRUNG IM STÜCKFASS UND ALTEN BARRIQUES MIT ANSCHLIESSENDER LAGERUNG AUF DER VOLLHEFE BIS ANFANG JULI. VERSEKTUNG IM JULI 2016. HEFELAGER IM DUNKLEN, KÜHLEN SEKTKELLER. BRIOCHE UND FRISCHER TOAST, SEHR MUNDFÜLLEND UND FRUCHTIG, SCHON ETWAS GEREIFT, SAFTIG UND LANG. VEGETABILE NOTEN, EIN HAUCH CALVADOS, EIN ERSTAUNLICH VIELSCHICHTIGER UND VIELSEITIGER SEKT.