

2014 **Süffisant**

Gutswein • lieblich

Braunewell Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein. Braunewell • Süffisant ist gewachsen in den besten Lagen des Seltzals. Der Wein vereint die Vorzüge von Kalkmergel, Tonmergel und Schwarzerde. Er ist der fruchtige, süffige Rotwein für die Fans süßer Weine.



WEIN In der Nase fruchtiger, eleganter Duft nach Himbeeren, Cassis und Erdbeermarmelade. Am Gaumen kräftige rote Früchte, viel Himbeere und eine angenehme Mundfülle, begleitet von der feinen Süße des unvergorenen Fruchtzuckers.



BODEN Löss, Kalmergel und Tonmergel



LESE Die Portugiesertrauben wurden Ende September mit Mostgewichten von 84° bis 88°Oe geerntet, die Dornfeldertrauben Anfang Oktober mit bis zu 85°Oe.



ERTRAG 85 hl/ha



AUSBAU Den Trauben wurde ca. 15 % Saft entzogen, um dem verbleibenden Wein mehr Fülle und Aroma zu verleihen. Nach 14tägiger Maischegärung wurden die Maische schonend gepresst und der Wein zur Reife ins große Holzfass gelegt.



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2019



ESSENSEMPFEHLUNG Angenehmer Begleiter für leichte Gerichte und als Solitär für liebliche Weinstunden.



TRINKTEMPERATUR ca. 9-11°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 10,9 %vol., Säure: 5,1 g/l, Restzucker: 22,3 g/l



ABFÜLLERDATEN Abfüller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • 0,75 L • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 044 15 • EAN Code 4260309951106