

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