

2014 Dornfelder

Literwein • trocken

Braunewell Literweine heißen unsere Brot- und Butterweine. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein.

Braunewell • Dornfelder trocken ist der fruchtige Rotwein für jeden Tag. Gewachsen in den besten Lagen des Selztal, vor Wind geschützt und der Sonne zugewandt reifen die Trauben optimal heran. Wir Winzer begleiten die Entwicklung des Weines hin zu einem köstlichen Vergnügen!



WEIN Tiefdunkles, samtiges rot-violett im Glas. Der Dornfelder duftet nach Brombeere, reifen Sauerkirchen und kräftigen schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen gesellt sich zu den Fruchtaromen die Intensität der großen Eichenfässer begleitet vom weichen, süßlichen Abgang des fruchtigen Dornfelders.



BODEN lehmige Kalkböden, teilweise Kalkmergel und Tonmergel



LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese in der ersten Oktoberdekade. Alle Trauben sind von Hand gelesen und selektiert, sodass nur gesunde, reife Trauben zur Maischegärung kommen.



ERTRAG 95 hl/ha



AUSBAU 3wöchige gezügelte Maischegärung im Remontageverfahren zur Förderung von Frucht und Aroma. Nach dem Pressen Biologischer Säureabbau und Lagerung im großen Holzfass. Abstich und Abfüllung im August 2015.



ESSENSEMPFEHLUNG Frische, leichte Küche in Sommer wie im Winter. Der ideale süffige Partywein!



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2019



TRINKTEMPERATUR ca. 13-15°C



AUSZEICHNUNGEN 2014 ab Sommer 2015



ANALYSEWERTE Alkohol: 12,0 %vol, Säure: 5,2 g/l, Restzucker: 7,6 g/l



ABFÜLLERDATEN Abfüller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • 1,0 L • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 047 15