



2010 Spätburgunder

Gutswein • trocken

Braunewell Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein.

Braunewell • Spätburgunder trocken ist der gehaltvolle Klassiker der agilen Winzerfamilie. Gewachsen in den besten Lagen des Seltal, 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 Samtig, weiches Rubinrot im Glas. In der Nase frische, saftige Kirscharomen und konzentrierte Früchte. Seine elegante rubinrote Farbe ist das Merkmal für die filigrane Art, die man dann im Gaumen findet. Lebendige Frucht, reife Gerbstoffe und ein langer feiner Abgang sind die Charakterstärken dieser traumhaften Rebsorte und des daraus resultierenden Weins.



BODEN Kalkmergel und teilweise 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 48 hl/ha



AUSBAU 3wöchige gezügelte Maischegärung im Remontageverfahren zur Förderung von Frucht und Aroma sowie klassisch in Bütten. Nach dem Pressen Biologischer Säureabbau und Lagerung in großem Holzfass und gelagerten Barriques. Abstich und Abfüllung im August 2011.



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2016



ESSENSEMPFEHLUNG Dunkles Fleisch, wie z.B. Wildfleisch, Lammfleisch mit Rosmarin, Thymian, Pilzgerichte oder einfach für einen kalten Winterabend am Kamin.



TRINKTEMPERATUR ca. 14-16°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 13,1 %vol., Säure: 5,4 g/l, Restzucker: 0,0 g/l



AUSZEICHUNGEN LWK Bronze

Weingut Braunewell • Am Römerberg 34 • 55270 Essenheim

Telefon 06136 – 88917 • Fax 06136 – 81226 • www.weingut-braunewell.de • info@weingut-braunewell.de