

2016 Unser täglich Spätburgunder

Literwein • trocken

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

Braunewell • Spätburgunder trocken ist gewachsen an den kalkhaltigen Hängen des Seltals. Er ist der typisch, fruchtige Rheinhessenwein!



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 80 hl/ha



AUSBAU dreiwöchige gezügelte Maischegärung im Remontageverfahren sowie klassische Maischegärung in kleinen Bütten. Nach dem Pressen biologischer Säureabbau und Lagerung in großem Holzfass. Abstich und Abfüllung im August 2017.



ESSENSEMPFEHLUNG Deftiger Pinot zum einfachen Essen & Trinken!



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2020



TRINKTEMPERATUR ca. 16-18°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 12,0%vol, Säure: 5,8 g/l, Restzucker: 0,0 g/l



ABFÜLLERDATEN Abfüller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • 1,0 L • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 038 17 • EAN Code 42603099501994