

2015 St. Laurent

Gutswein • trocken

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

Braunewell • St. Laurent trocken ist der gehaltvolle Klassiker der agilen Winzerfamilie. Eine traditionelle Rebsorte, gewachsen in den besten Lagen des Seltal, vor Wind geschützt und der Sonne zugewandt reifen die Trauben optimal heran.



WEIN reife Beerenfrüchte, ein Hauch Bitterschokolade im Bouquet, strahlt schon in der Nase Frucht und Wärme aus; im Geschmack fein kräutrig, mittelgewichtig anmutend, angenehm würzig, gute Struktur, feuriger Nachhall



BODEN 100 % Gelber Sand



LESE Die Trauben für diesen Wein wurden Anfang Oktober von Hand gelesen und selektiert, sodass nur gesunde, reife Trauben zur Maischegärung kommen.



ERTRAG 76 hl/ha



AUSBAU 4wöchige gezügelte Maischegärung in kleinen Gärbütten in denen der Maischehut mehrmals täglich untergestoßen wird. Nach dem Pressen Biologischer Säureabbau und Lagerung im großen Holzfass und gelagerten Barriques. Mehrmaliger Abstich im Laufe des Jahres. Abfüllung im August 2016.



ESSENSEMPFEHLUNG Kurzgebratenes Rindfleisch, auch aus dem Fonduepotf oder vom Raclette, Käse- und Pastawein



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2021



TRINKTEMPERATUR ca. 16-18°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 12,8 %vol., Säure: 5,7 g/l, Restzucker: 3,2 g/l



AUSZEICHNUNGEN 2015 ab Winter 2016



AUSZEICHNUNGEN WEINWELT Verkostung Sankt Laurent 85/100



ABFÜLLERDATEN Abfüller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • 0,75 L • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 046 16 • EAN Code 4260309950253