

2014 Cuvée Nr. 1

Gutswein • trocken

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

Braunewell • Cuvée Nr. 1 trocken ist die Spitze der Gutsweine. Hier vermählt sich der Körper von kräftigem Spätburgunder (40 %), Farbe und Frucht von elegantem St. Laurent (30%) und die Tiefe und Würze des Merlot (30%)!



WEIN Weich gereifte Nase nach Unterholz, Kräutern und teils getrockneten, roten Früchten mit pfeffrigen Anklängen. Am Gaumen eingemachte Rotbeerenfrucht mit Kräutern, etwas Zitruszesten und Wildkirschen. Feine Mundfülle, ordentlich Zug und ein Hauch kalkige Mineralität, mit kräftigen Tanninen, die den ordentlichen Abgang begleiten



BODEN lehmige Kalkböden, Kalkmergel und Tonmergel



LESE Die Trauben für diesen Wein wurden jeweils zur Aromareife der unterschiedlichen Rebsorten und Weinlagen im Jahr 2014 von Hand geerntet.



ERTRAG 54 hl/ha



AUSBAU 4- bis 7-wöchige Maischegärung der verschiedenen Weine. Ausbau in großen Holzfässern und gelagerten Barriques für 22 Monate. Abfüllung im August 2016. Unfiltered!



ESSENSEMPFEHLUNG Rehglasch mit hausgemachten Spätzle, Rotkohl und rheinhessischer Rotweinbirne; Steinofenpizza mit Parmaschinken, Ruccola und Parmesan



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2022



TRINKTEMPERATUR ca. 13-15°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 13,6 %vol., Säure: 5,8 g/l, Restzucker: 0,0 g/l



AUSZEICHNUNGEN 2014 ab Winter 2016



AUSZEICHNUNGEN Eichelmann 85/100



ABFÜLLERDATEN Weingut Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • 0,75 L • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 045 15 • EAN Code 4260309950277