

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2015 der kleine françois



TROCKEN // ROTWEINCUVÉE

Braunewell François

// Spitzenweine französischer Rebsorten

// ausgebaut im kleinen Barriquefass

// Rebsorten Cuvées nach französischem Vorbild

// benannt nach unserem Familiengründer François Breinville // Anno 1655.

// der kleine françois trocken ist das Einstiegs-Cuvée in die Welt der großen Rotweine von „Braunewell François“. St.Laurent, Spätburgunder und Merlot bilden diesen kraftvollen Roten, mit viel Substanz und Tiefgang.

// 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 2015 von Hand geerntet.



// ERTRAG 54 hl/ha



// AUSBAU drei- bis vierwöchige Maischegärung der verschiedenen Weine. Ausbau in gelagerten Barriques für 22 Monate. Abfüllung im Juli 2018. Unfiltered!



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



// LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2023



// TRINKTEMPERATUR ca. 17-19°C



// ANALYSEWERTE Alkohol: 13,0 % vol. // Säure: 5,7 g/l // Restzucker: 0,0 g/l



// AUSZEICHUNGEN WeinPur 90/100



// ABFÜLLERDATEN Abfüller: Braunewell GbR // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 055 17 // EAN Code 4260309950277

