

## 2013 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 2011 von Hand geerntet.



**ERTRAG** 52 hl/ha



**AUSBAU** 4- bis 7-wöchige Maischegärung der verschiedenen Weine. Ausbau in großen Holzfässern und gelagerten Barriques für 22 Monate. Abfüllung im August 2015. Unfiltered!



**ESSENSEMPFEHLUNG** Rehgulasch 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 2013** ab Herbst 2015



**AUSZEICHNUNGEN** Eichelmann 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 15 • EAN Code 4260309950277