

2014 *der kleine françois*

Rotweincuvée • trocken

„Braunewell • François“ steht für die Spitzenweine im Weingut Braunewell. Zum 350. Geburtstag unseres Familienweingutes wurde die Selectionslinie dem Familiengründer gewidmet.

„der kleine françois“ trocken ist der Einstieg in die Spitzenserie „Braunewell François“. Syrah, Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, die besten Essenheimer Trauben bilden diesen kraftvollen Roten, mit viel Substanz und Tiefgang.



WEIN In der feine Röstaromen, konzentrierte Waldbeeren und ein bisschen eingemachte Pflaumen, am Gaumen viel Saft; geschmeidig legt sich das Konzentrat auf die Zunge und füllt den Mundraum mit Pflaume, Wacholder, eingekochter Himbeere und reifem Holundersaft aus. Kräftiges, lange anhaltendes Tannin mit zupackendem Gerbstoff und etwas Bitterschokolade im Abgang.



BODEN 100 % Kalkmergel



LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese in der zweiten Oktoberdekade. Alle Trauben sind von Hand gelesen und intensiv selektiert, nur gesunde und nicht überreife Trauben kommen zur Vergärung.



ERTRAG 32 hl/ha



AUSBAU Vierwöchige Maischegärung in kleinen Gärbütten, in denen der Maischehut mehrmals täglich von Hand untergestoßen wird. Nach dem Pressen folgten der biologische Säureabbau und eine 20-monatige Lagerung im Barrique. Mehrmaliger Abstich im Laufe des Jahres. Unfiltriert abgefüllt im August 2016.



ESSENSEMPFEHLUNG Hirschrücken mit Pfifferlingen auf Steinpilzschaum, dazu Rosenkohl-Maronen-Gemüse



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2024



TRINKTEMPERATUR ca. 15-17°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 14,2 %vol., Säure: 5,8 g/l, Restzucker: 0,0 g/l



AUSZEICHNUNGEN 2014 Meiningers Rotweinpreis 87/100



AUSZEICHNUNGEN GM 87/100, Eichelmann 88/100



ABFÜLLERDATEN Weingut Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • 0,75 L • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 42 16 • EAN Code 4260309950918