

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2015 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.

// FRANÇOIS Rotweincuvée trocken. Die besten Trauben der französischen Rebsorten Syrah, Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, bilden einen kraftvollen Rotwein, 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 in neuen und gebrauchten Barriques. Mehrmaliger Abstich im Laufe des Jahres. Unfiltriert abgefüllt im Juli 2018.



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



// LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2025



// TRINKTEMPERATUR ca. 17-19°C



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



// AUSZEICHNUNGEN Eichelmann 90/100



// ABFÜLLERDATEN

Weingut Braunewell // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 00 45 17 // EAN Code 4260309950871