

2015 *plaisir*

Sommerwein

Braunewell Sommerweine sind unsere saftigen, leckeren Weine für entspannte Lunchpausen, amüsante Abende mit Freunden und heiße Sommertage. Braunewell • plaisir ist der gefällige, weiche Rotwein für freudige Trinkanlässe und unser unkomplizierter Essensbegleiter für alle Tage. Er besticht durch den fruchtigen Weinstil der Maischegärung. Vermählung von Spätburgunder (59%), saftigem, tiefdunklem Dornfelder (3%) und süffigem Portugieser (38%).



WEIN Brombeere und saftige Früchte dominieren die weiche, fruchtige Weinnase. Am Gaumen präsentiert sich der gefällige Rote mit reifer Sauerkirsche, etwas Johannisbeere und einem eleganten Frucht-Süße-Spiel für leichte Trinkanlässe.



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 und mit der Lesemaschine geerntet.



ERTRAG 73 hl/ha



AUSBAU zwei- bis dreiwöchige Maischegärung der verschiedenen Weine. Ausbau in großen Holzfässern. Vermählung und Abfüllung im Februar 2016.



ESSENSEMPFEHLUNG der Sommerwein in Rot! Ideal immer wenn es heiß ist. Zum Grillen, zum Chillen und lange Abende mit Freunden bis tief in die Nacht. Toller Begleiter zu Pizza, Pasta und Antipasti.



LAGERFÄHIGKEIT 2019



TRINKTEMPERATUR ca. 14-19°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 12,0 % vol., Säure: 5,4 g/l, Restzucker: 7,1 g/l



ABFÜLLERDATEN Abfüller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 039 17 • EAN Code 4260309950291