

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** bis mindestens 2022



**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