

2013 Spätburgunder

Gutswein • trocken

Braunewell Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein.

Braunewell • Spätburgunder trocken ist der gehaltvolle Klassiker der agilen Winzerfamilie. Gewachsen in den besten Lagen des Selztal, vor Wind geschützt und der Sonne zugewandt reifen die Trauben optimal heran. Wir Winzer begleiten die Entwicklung des Weines hin zu einem köstlichen Vergnügen!



WEIN Samtig, weiches Rubinrot im Glas. In der Nase frische, saftige Kirscharomen und konzentrierte Früchte. Lebendige Frucht, reife Gerbstoffe und ein langer feiner Abgang sind die Charakterstärken dieser traumhaften Rebsorte und des daraus resultierenden Weins.



BODEN Kalkmergel und Tonmergel



LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese in der ersten Oktoberdekade. Alle Trauben sind von Hand gelesen und selektiert, sodass nur gesunde, reife Trauben zur Maischegärung kommen.



ERTRAG 59 hl/ha



AUSBAU dreiwöchige gezügelte Maischegärung im Remontageverfahren sowie klassische Maischegärung in kleinen Bütten. Nach dem Pressen biologischer Säureabbau und Lagerung in großem Holzfass (60 %) und gelagerten Barriques (40 %). Abstich und Abfüllung im März 2015. Unfiltriert!



ESSENSEMPFEHLUNG Kabeljau mit Spitzkohl auf Kartoffelrösti, Pinot zum Trinken!



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2020



TRINKTEMPERATUR ca. 13-15°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 12,9 %vol., Säure: 5,9 g/l, Restzucker: 0,0 g/l



AUSZEICHUNGEN 2013 ab Sommer 2015



AUSZEICHUNGEN drunkeMonday Weintipp!



ABFÜLLERDATEN Abfüller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • 0,75 L • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 010 15 • EAN Code 4260309950093