



2011 Silvaner

Gutswein • trocken

*Braunewell Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein.
Braunewell • Silvaner trocken ist gewachsen in den besten Lagen des Seltals. Der Wein vereint die Vorzüge der unterschiedlichen Terroirs und stellt den Einstieg in unsere Silvanerwelt dar.*



WEIN Silvaner ist Rheinhessen im Glas! In der Nase Aromen von gelben Äpfeln, frischer Birne. Am Gaumen elegant und geschmeidig, dezente Säure, frische Frucht. Es kommen Aromen von Wildkräutern Minze, Brennnessel hinzu. Am Gaumen ein langer, süßlicher Abgang.



BODEN Kalkmergel und Löss-Lehm



LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus den verschiedenen Silvanerweinbergen in Essenheim. Sie wurden Ende September in den frühen Morgenstunden geerntet.



ERTRAG 75 hl/ha



AUSBAU Gezügelte Vergärung im Edelstahltank, teilweise Vergärung im Stückfass mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Februar. Abfüllung im März 2012.



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2015



ESSENSEMPFEHLUNG leichte Sommerküche, Salate, der Spargelwein!



TRINKTEMPERATUR ca. 9-11°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 13,0 %vol., Säure: 6,0 g/l, Restzucker: 3,3 g/l



AUSZEICHNUNGEN ab Sommer 2012



AUSZEICHNUNGEN 2010 RS Rheinhessen Silvaner