



2010 Essenheimer Sylvaner • KALKSTEIN

Ortswein • trocken

Braunewell Ortsweine sind unsere Premiumweine der unverwechselbaren Essenheimer Böden: Kalkstein. Mergel. Gelber Sand. In der verführerischen Balance der Frucht- aromen der Trauben mit der tiefen Komplexität der Böden lassen Braunewell Ortsweine jeden Tisch zur Tafel werden.

Essenheimer Sylvaner trocken • KALKSTEIN ist gewachsen an der ehemaligen Brand- ungsküste des Urmeeres auf dicken Kalksteinbänken. Unser Spitzensylvaner!



WEIN Tiefgründiger und sehr komplexer Sylvaner. In der Nase dominieren exotisch Früchte, Ananas, Maracuja und Banane, am Gaumen leicht süßlich und auf der Zunge sehr komplex, mit feinem Gerbstoff. Jeder Schluck ist anders!



BODEN Kalkstein



LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus Hauptlese der Sylvanerweinberge auf Kalkstein. Sie wurden Ende Oktober ausschließlich von Hand selektiv gelesen, mit einem Mostgewicht von 91°Oe



ERTRAG 35 hl/ha



AUSBAU Spontangärung im Holzfass, Vergärung mit den Trauben und anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Februar. Abfüllung im März 2011.



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2015



ESSENSEMPFEHLUNG Ideal zu kräftigen, würzigen Marinaden an Fleisch und Gemüse, auch zu würzigem Käse und für puren Trinkgenuss!



TRINKTEMPERATUR ca. 10-12°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 12,3 %vol., Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 4,1 g/l



AUSZEICHUNGEN LWK GOLD, Eichelmann 84/100



AUSZEICHUNGEN 2010 Empfehlung „verkalkter sylvaner“ captaincork.de