



## 2011 Riesling

### Gutswein • trocken

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



**WEIN** Aromatischer, fruchtiger Riesling. In der Nase leicht florale Anklänge, Aromen von Apfel und Pfirsich. Am Gaumen geprägt von der Gärungskohlensäure, deutlich reiferen Aromen nach Nektarine und Citrus, spürbare Rieslingsäure, ausgewogene Süße und langer Nachhall.



**BODEN** Kalkstein, Kalkmergel und Lössböden



**LESE** Die Trauben für diesen Wein stammen aus den verschiedenen Rieslingweinbergen in Essenheim und Elsheim. Sie wurden zwischen Anfang und Ende Oktober ausschließlich von Hand gelesen.



**ERTRAG** 60 hl/ha



**AUSBAU** Teilweise gezügelte Vergärung im Edelstahltank, teilweise Vergärung im Stückfass mit anschließender Lagerung auf der. Abfüllung im März 2012.



**LAGERFÄHIGKEIT** bis mindestens 2014



**ESSENSEMPFEHLUNG** leichte Sommerküche, Salate, frisches Gemüse, Pasta, für gesellige Abende mit Freunden



**TRINKTEMPERATUR** ca. 9-11°C



**ANALYSEWERTE** Alkohol: 12,5 %vol., Säure: 7,3 g/l, Restzucker: 4,2 g/l



**AUSZEICHUNGEN** ab Frühjahr 2012



**AUSZEICHUNGEN 2010** GM 85/100