

2016 ESSENHEIM Riesling • Kalkstein

Ortswein • trocken

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

Essenheimer Riesling trocken • KALKSTEIN ist gewachsen an der ehemaligen Brandungsküste des Urmeeres auf dicken Kalksteinbänken. Unser besonderer Riesling!

WEIN Mineralisch, leicht würzig angehauchter Riesling. In der Nase leicht florale Anklänge, Minze- und Efeuaromen vom roten, eisenhaltigen Kalksteins sowie rauchige Komponenten. Am Gaumen reife Aromen nach Nektarine und Weinbergpflirsich, fein gewobener, dichter Körper mit langem, salzigem Nachhall. Saftige Struktur mit konzentriertem, lang anhaltendem und präsentem Mundgefühl.

BODEN Kalkstein

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

ERTRAG 39 hl/ha

AUSBAU 6-12 Std. Maischestandzeit, Spontangärung im Edelstahltank, Stückfass und Halbstück mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Ende März. Abfüllung im April 2017.

ESSENEMPFEHLUNG Mariniertes Seesaibling an Limone, Spargel, Brunnenkresse, Kaviar; leicht geräucherter Fisch, Serranoschinken mit Cantaloupe, Kartoffel-Kräuterpüree

LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2025

TRINKTEMPERATUR ca. 10-12°C

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

AUSZEICHUNGEN 2016 Eichelmann 86/100, VINUM 85/100

AUSZEICHUNGEN WEINWELT 87/100, GM 87/100, Eichelmann 89/100
Holland / Niederlande: Sommerwein des Jahres

ABFÜLLERDATEN Weingut Braunewell, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • 0,75 L • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 009 17 • EAN Code 4260309950055

