

2015 Weißer Burgunder

Literwein • trocken

Braunewell Literweine heißen unsere Brot- und Butterweine. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein.

Braunewell • Weißer Burgunder trocken ist gewachsen auf den lösshaltigen Plateaus und an den mergeligen Hängen des Selztals. Er ist der einfachste Burgunder unserer Weißweinkollektion mit enorm viel Trinkspaß!



WEIN Aromatischer, fruchtiger Weißer Burgunder. In der Nase fruchtige Anklänge, Aromen von reifen Birnen und frischem Apfel. Am Gaumen geprägt von der Gärungskohlensäure und reifer Birnenaromen mit ausgewogener Süße und langem Nachhall.



BODEN Tonmergel, Kalkmergel und Schwarzerde



LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus den verschiedenen Weißburgunderweinbergen in Essenheim. Sie wurden zwischen Ende September und Anfang Oktober gelesen.



ERTRAG 85 hl/ha



AUSBAU Gezügelte Vergärung im Edelstahltank mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Februar. Abfüllung im März 2016.



ESSENSEMPFEHLUNG Rheinhessischer Blutwurststrudel mit Rahmsauerkraut, Wiener Schnitzel mit Kartoffelspalten oder auf der Haut gegrillter Lachs mit frischen Feldkräutern. Ein Allrounder!



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2018



TRINKTEMPERATUR ca. 9-11°C



AUSZEICHNUNGEN 2014 ab Sommer 2015



ANALYSEWERTE Alkohol: 12,8 % vol., Säure: 5,4 g/l, Restzucker: 4,1 g/l



ABFÜLLERDATEN Abfüller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • 1,0 L • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 024 16 • EAN Code 4260309950932