

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2017 UNSER TÄGLICH WEISSBURGUNDER

TROCKEN // LITERWEIN

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

Braunewell • Unser täglich Weissburgunder 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 Zart-duftender, fruchtiger Weißer Burgunder. In der Nase feinrassige Fruchtanklänge, Aromen von reifen Birnen, frischem Apfel, Quitte und Nüssen. Am Gaumen geprägt von der Gärungskohlensäure, reifer Birnenaromen mit milder Säure und ausgewogener Süße. Ein schön angenehmer Nachhall rundet den Weißen Burgunder ab.



// 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 Gezügelter Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis März. Abfüllung im April 2018.



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



// LAGERFÄHIGKEIT mindestens bis 2020



// TRINKTEMPERATUR ca. 9-11°C



// ANALYSEWERTE Alkohol: 12,0 % vol. // Säure: 6,5 g/l // Restzucker: 4,6 g/l



// ABFÜLLERDATEN Abfüller Braunewell GbR // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen // 1,0 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 00 13 18 // EAN Code 4260309950932