



2011 Essenheimer Weißer Burgunder • KALKMERGEL

Ortswein • trocken

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

Essenheimer Weißer Burgunder trocken • KALKMERGEL ist gewachsen auf den kalkigen Böden des Tertiär. Unser besonderer Burgunder !



WEIN In der Nase ein feiner Duft nach reifen Äpfeln und frisch geschnittenem Gras. Am Gaumen intensivieren sich diese Aromen, saftige Äpfel dominieren. Ein salziger und frischer Weißburgunder mit Druck am Gaumen und Saft im Abgang.



BODEN Kalkböden aus Kalkmergel und Tonmergel



LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese in der zweiten Oktoberdekade. Alle Trauben sind von Hand gelesen und selektiert, sodass nur gesunde und reife Trauben zur Gärung kommen.



ERTRAG 22 hl/ha



AUSBAU 6h Maischestandzeit vor schonender Kelterung. 3wöchige Spontangärung im Edeltank, mit anschließendem Hefelager bis März. Abgefüllt im April 2011.



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2015



ESSENSEMPFEHLUNG frischer Fisch und leichte Grillgerichte, sowie Pasta und frisches Gemüse



TRINKTEMPERATUR ca. 10-12°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 13,5 %vol., Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 2,2 g/l



AUSZEICHNUNGEN ab Sommer 2012