

2014 ESSENHEIM 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 32 hl/ha



AUSBAU 6h Maischestandzeit vor schonender Kelterung. 3wöchige Spontangärung im Stückfass, mit anschließendem Hefelager bis März. Abgefüllt im April 2015.



ESSENSEMPFEHLUNG konfierter Silberlachs an Rhabarber, Blutorange dazu Grüner Spargel aus Rheinhessen



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2020



TRINKTEMPERATUR ca. 10-12°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 13,4 %vol., Säure: 6,6 g/l, Restzucker: 2,8 g/l



AUSZEICHUNGEN 2014 ab Sommer 2015



AUSZEICHUNGEN Eichelmann 88/100, GM 86/100



ABFÜLLERDATEN Abfüller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • 0,75 L • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 017 15 • EAN Code 4260309950437