

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2017 GRAUER BURGUNDER TROCKEN // GUTSWEIN

Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine aus dem Selztal. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, feines Essen oder eine gute Party. Braunewell // Grauer Burgunder ist gewachsen in den besten Lagen des Selztals. Der Wein vereint die Vorzüge der unterschiedlichen Terroirs. Er stellt den Einstieg in unsere Burgunderwelt dar.



// WEIN Aromatischer, fruchtiger Grauer Burgunder. In der Nase fruchtige Anklänge, Aromen von reifen Pfirsich, Melone und frischem Apfel. Saftig und gradlinig mit weiteren Aromen von gelben Früchten, Blüten und Nüssen. Am Gaumen geprägt von der feinen Gärungskohlensäure mit ausgewogener Süße und langem Nachhall. Viel Schmelz und Mineralität. Vollmundig, harmonisch, unkompliziert!



// BODEN Tonmergel, Kalkmergel und Schwarzerde



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



// ERTRAG 68 hl/ha



// AUSBAU Gezügelte Vergärung im Edelstahltank und im großen Holzfass, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis März. Abfüllung im April 2017.



// ESSENSEMPFEHLUNG Meeresfrüchte, Lamm und Wildgeflügel oder Reh



// LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2023



// TRINKTEMPERATUR ca. 10-12°C



// ANALYSEWERTE Alkohol: 12,0 % vol. // Säure: 6,2 g/l // Restzucker: 5,0 g/l



// AUSZEICHUNGEN '17 ab Sommer 2018



// AUSZEICHUNGEN ** Grauer Burgunder Trophy 2016



// ABFÜLLERDATEN

Weingut Braunewell // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 00 18 18 // EAN Code 4260309950031