

2014 Grauer Burgunder

Gutswein • trocken

Braunewell Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein.

Braunewell • Grauer Burgunder trocken ist gewachsen in den besten Lagen des Selztals. Der Wein vereint die Vorzüge von Kalkmergel, Tonmergel und Schwarzerde. Er stellt den Einstieg in unsere Burgunderwelt dar.



WEIN Aromatischer, fruchtiger Grauer Burgunder. In der Nase fruchtige Anklänge, Aromen von reifen Pfirsich 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 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 Februar. Abfüllung im März 2015.



ESSENSEMPFEHLUNG leichte Sommerküche, Salate, frisches Gemüse, Pasta, für lustige Abende mit Freunden



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2019



TRINKTEMPERATUR ca. 10-12°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 13,0 %vol., Säure: 6,7 g/l, Restzucker: 2,7 g/l



AUSZEICHNUNGEN ab Sommer 2015



ABFÜLLERDATEN Abfüller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • 0,75 L • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 006 15 • EAN Code 4260309950031