



## 2011 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 Seltzals. 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** 56 hl/ha



**AUSBAU** Gezügelter Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Februar. Abfüllung im März 2012.



**LAGERFÄHIGKEIT** bis mindestens 2014



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



**TRINKTEMPERATUR** ca. 9-11°C



**ANALYSEWERTE** Alkohol: 12,5 %vol., Säure: 6,4 g/l, Restzucker: 3,3 g/l



**AUSZEICHNUNGEN** ab Frühjahr 2012



**AUSZEICHNUNGEN 2010** Gold LWK Rheinland-Pfalz