

2014 ESSENHEIM Grauer 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 Grauer Burgunder trocken • KALKMERGEL ist gewachsen auf den kalkigen Böden des Tertiär. Unser besonderer Burgunder !



WEIN In der Nase ein feiner Duft nach reifen Birnen, Kiwi und etwas Mirabelle. Am Gaumen intensivieren sich diese Aromen, Birne dominiert. Ein kräftiger und frischer Grauburgunder mit mächtig Druck am Gaumen und viel Saft im Abgang.



BODEN Tschernosem (Schwarzerde) über 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 36 hl/ha



AUSBAU 4-12h Maischestandzeit vor schonender Kelterung. Spontangärung im alten Stückfass und älteren Weißweinbarriques mit anschließendem Hefelager bis März. Abgefüllt im April 2015.



ESSENSEMPFEHLUNG Tatar und Geräuchertes vom Pommerschen Rind, Finther Spargel, Estragonschaum



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2020



TRINKTEMPERATUR ca. 10-12°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 12,8 %vol., Säure: 6,2 g/l, Restzucker: 3,2 g/l



AUSZEICHNUNGEN 2014 ab Sommer 2015



AUSZEICHNUNGEN *** Internationaler Grauburgunder Preis, Eichelmann 87/100, Gault Millau 87/100



ABFÜLLERDATEN

Abfüller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • 0,75 L • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 019 15 • EAN Code 4260309950055