



2011 Essenheimer 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 22 hl/ha



AUSBAU 6h Maischestandzeit vor schonender Kelterung. 3wöchige gezügelte Gärung im Edelstahltank und älteren Weißweinbarriques, mit anschließendem Hefelager bis März. Abgefüllt im April 2011.



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2017



ESSENSEMPFEHLUNG Käse Risotto, Pilzgerichte, Dunkles Fleisch, wie z.B. Rind, Gemüseaufläufe oder einfach für einen kalten Winterabend am Kamin.



TRINKTEMPERATUR ca. 10-12°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 14,5 %vol., Säure: 5,8 g/l, Restzucker: 2,2 g/l



AUSZEICHNUNGEN ab Sommer 2012



AUSZEICHNUNGEN 2011 Selection Rheinhessen, 84 + wein-plus.de, GM 86/100