

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2017 CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER

TROCKEN // GUTSWEIN

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

Braunewell // Chardonnay & Weissburgunder ist gewachsen in den besten Lagen des Selztals. Der Wein vereint die Vorzüge von Kalkmergel und Schwarzerde. Die Weißweincuvée – Frucht pur!



// WEIN In der Nase saftig mit vegetativen Noten nach Stachelbeere, etwas süßliche Vanillenote und leicht nussiges Aroma. Frisch und belebend. Im Mund saftige Kiwi, Apfel, Birne, feine, lebendige Säure. Feiner Schmelz. Die Kraft des Chardonnay und die Finesse des Weißburgunders vereint zu einem saftigen Essensbegleiter und Trinkspaß.



// BODEN Kalkmergel und Schwarzerde



// LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus den verschiedenen Chardonnay- und Weißburgunderweinbergen in Essenheim. Der Weißburgunder wurde Ende September, die Chardonnaytrauben etwas später Mitte Oktober von Hand gelesen.



// ERTRAG 68 hl/ha



// AUSBAU Gezügelte Spontangärung im Edelstahltank, teilweise spontanvergoren im Barrique mit anschließendem biologischen Säureabbau und Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang März 2018. Füllung im April 2018.



// ESSENSEMPFEHLUNG Seeteufel Medaillon im Backteig mit Spargelscham; Schwarzfederhuhn mit grünem Sesamspargel und neuen Kartoffeln, passend zu Gebratenem, zarte Gerichte vom Jungwild oder herzhaftem Käse.



// LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2023



// TRINKTEMPERATUR ca. 10-12°C



// ANALYSEWERTE Alkohol: 12,5 % vol. // Säure: 5,4 g/l // Restzucker: 4,0 g/l



// AUSZEICHNUNGEN '17 ab Sommer 2018



// ABFÜLLERDATEN Abfüller Braunewell GbR // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 00 20 18 // EAN Code 4260309950130