

2014 Chardonnay

Gutswein • trocken

Braunewell Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein. Braunewell • Chardonnay trocken ist gewachsen in den besten Lagen des Seltals. Der Wein vereint die Vorzüge von Kalkmergel und Schwarzerde. Der deutsche Chardonnaytyp! Frucht pur!



WEIN In der Nase saftig mit vegetativen Noten nach Stachelbeere, etwas süßlich Vanillenote. Frisch und belebend. Im Mund saftige Kiwi, Apfel, etwas Grapefruit, feine, lebendige Säure. Feiner Barriqueschmelz. Typischer Chardonnay mit süßlichem Abgang und feiner Balance.



BODEN Kalkmergel und Schwarzerde

LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus den verschiedenen Chardonnayweinbergen in Essenheim. Sie wurden zwischen Mitte und Ende Oktober von Hand gelesen.



ERTRAG 62 hl/ha



AUSBAU Gezügelte Vergärung im Edelstahltank, teilweise spontanvergoren im Barrique mit anschließendem biologischen Säureabbau und Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang März 2015. Füllung im März 2015



ESSENSEMPFEHLUNG kräftige, frische Sommerküche, knackige Salate und leckere Pasta, für gesellige Abende mit Freunden



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2019



TRINKTEMPERATUR ca. 10-12°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 13,4 %vol., Säure: 8,2 g/l, Restzucker: 3,0 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. 4 353 035 007 15 • EAN Code 4260309950130