

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2016 FRANÇOIS 1655

WEISSWEINCUVÉE // TROCKEN

Braunewell François

// Spitzenweine französischer Rebsorten

// ausgebaut im kleinen Barriquefass

// Rebsorten Cuvées nach französischem Vorbild

// benannt nach unserem Familiengründer François Breinville // Anno 1655.

Der FRANÇOIS 1655 trocken ist der weiße Schatz unserer Experimentierfreude der Weinserie „Braunewell François“. Nur in den besonderen Jahrgängen, in den besten Weinbergslagen, mit niedrigen Erträgen, intensiver Handarbeit, viel Herzblut und einem hoch motivierten Team können solche Spitzenweine entstehen. Die Cuvée aus Chardonnay und Sylvaner verbindet die Traditionssorte Frankreichs, dem Heimatland unseres ersten Vorfahren François mit Traditionsrebsorte unserer Heimat Rheinhessen.



// WEIN In der Nase reife Mango, etwas Papaya, viel gelbe Frucht. Am Gaumen druckvoll, kräftig, saftige Struktur mit seidiger Viskosität und gefühlvoll in der Balance. Dezente Röstaromen, vom Holz geküsst.



// BODEN Tonmergel & Kalkstein



// LESE Die Chardonnaytrauben wurden Anfang Oktober und die Sylvanertrauben Ende Oktober von Hand selektiert, sodass nur gesunde reife Trauben zur Gärung kommen.



// ERTRAG 32 hl/ha



// AUSBAU 6 bzw. 12 h Maischestandzeit, schonende Pressung und anschließend spontane Gärung des Chardonnay in 300er Barrique, der Sylvaner klassisch vergoren im alten Stückfass. Füllung nach zehnmonatiger Reife Mitte August 2017.



// ESSENSEMPFEHLUNG Konfiertes Silberlachs an Rhabarber, Blutorange dazu Grüner Spargel aus Rheinhessen, Schweinebäckchen an frischen Waldpilzen und Süßkartoffelpüree.



// LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2022



// TRINKTEMPERATUR ca. 11-14°C



// ANALYSEWERTE Alkohol: 13,0 % vol. // Säure: 5,6 g/l // Restzucker: 2,3 g/l



// AUSZEICHNUNGEN '17 ab Sommer 2018



// ABFÜLLERDATEN Weingut Braunewell // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 36 17 // EAN Code 4260309951229