

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2017

FRANÇOIS 1655



TROCKEN // WEIßWEINCUVÉE

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. Dezent Röstaromen, vom Holz geküsst.



// BODEN Tonmergel & Kalkstein



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



// ERTRAG 32 hl/ha



// AUSBAU 6 bzw. 12 h Maischestandzeit, schonende Pressung und anschließend spontane Gärung des Chardonnay im 300 Liter Barrique, der Sylvaner klassisch vergoren im alten Stückfass. Füllung nach zehnmonatiger Reife im Juli 2018.



// ESSENSEMPFEHLUNG confierter Silberlachs an Rhabarber und Blutorange, dazu Grüner Spargel aus Rheinhessen, Schweinebäcken an frischen Waldpilzen und Süßkartoffelpüree



// LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2023



// TRINKTEMPERATUR ca. 11-14°C



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



// AUSZEICHNUNGEN '17 ab Herbst 2018



// ABFÜLLERDATEN Abfüller Braunewell GbR // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 44 18 // EAN Code 4260309951229