

2016 Sauvignon Blanc

Gutswein • trocken

Braunewell Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein. Braunewell • Sauvignon Blanc stellt dabei die internationale Spielwiese der agilen Winzerfamilie dar. Gewachsen in einer der besten Lagen des Selztal, vor Wind geschützt und der Sonne zugewandt reifen die Trauben optimal heran. Wir Winzer begleiten die Entwicklung des Weines hin zu einer himmlischen Versuchung. Viel Vergnügen!



WEIN Rassig, pikant-fruchtiger Sauvignon Blanc mit lauten Aromen nach grüner Paprika, Kiwi, Litschi, stärker ausgeprägt sind Stachelbeere, Holunder und Johannisbeere. Am Gaumen kräftig mit harmonischem Süße-Säure-Spiel und einem ausbalanciertem Nachhall.



BODEN lehmige Kalkböden, teilweise Kalkmergel und Tonmergel



LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese in der letzten Septemberdekade. Alle Trauben sind in den frühen Morgenstunden bei kühlen Temperaturen von Hand gelesen und selektiert, sodass die feine Aromatik geschont wird und nur gesunde, reife Trauben auf die Weinpresse gelangen.



ERTRAG 74 hl/ha



AUSBAU 4-wöchige gezügelte Vergärung im Edelstahltank mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe zur Aromenextraktion bis Mitte März. Abfüllung im April 2017.



ESSENSEMPFEHLUNG Spargel-Sauerrahmterrinen mit Orange; Sushi Variationen, Asia Gerichte, aromatische Fisch- und Meeresfrüchtegerichte



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2021



TRINKTEMPERATUR ca. 10-12°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 12,0 %vol., Säure: 6,8 g/l, Restzucker: 4,8 g/l



AUSZEICHUNGEN ab Sommer 2017



ABFÜLLERDATEN Abfüller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • 0,75 L • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 018 17 • EAN Code 4260309950154