

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2017 SAUVIGNON BLANC

TROCKEN // GUTSWEIN

Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine aus dem Selztal. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, feines Essen oder eine gute Party. 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 ausbalancierten 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 gelesen und selektiert, sodass die feine Aromatik geschont wird und nur gesunde, reife Trauben auf die Weinpresse gelangen.



// ERTRAG 68 hl/ha



// AUSBAU 36-48 Std. Maischestandzeit, gezügelte Vergärung im Edelstahltank und älteren Holzfässern, mit anschließender Lagerung auf der Feinhefe bis Mitte März. Abfüllung im April 2018.



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



// LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2023



// TRINKTEMPERATUR ca. 9-11°C



// ANALYSEWERTE Alkohol: 12,0 % vol. // Säure: 7,3 g/l // Restzucker: 4,8 g/l



// AUSZEICHNUNGEN '17 Eichelmann 85/100



// AUSZEICHNUNGEN 2. Sieger awc vienna // 88/100 Sauvignon Blanc Trophy



// ABFÜLLERDATEN Abfüller Braunewell GbR // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 00 21 18 // EAN Code 4260309950154