

2014 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 Seltal, 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 Feingliedriger, filigraner Sauvignon Blanc mit lauten Aromen nach reifer Paprika, Kiwi, etwas Litschi, stärker ausgeprägt sind Stachelbeere, 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 62 hl/ha



AUSBAU 4-wöchige gezügelte Vergärung im Edelstahltank mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe zur Aromenextraktion bis Anfang Februar. Abfüllung im März 2015.



ESSENSEMPFEHLUNG asiatische Gerichte mit viel Gemüse, Zitronengras, Curry und Kokosmilch verbinden sich perfekt mit einem diesem explosiven Wein!



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2020



TRINKTEMPERATUR ca. 10-12°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 12,6 %vol., Säure: 7,9 g/l, Restzucker: 4,6 g/l



AUSZEICHNUNGEN 2014 ab Sommer 2015



AUSZEICHNUNGEN TOP 3 awc vinnea , Eichelmann 86/100, GM 85/100, Top 10 Sauvignon Blanc Trophy



ABFÜLLERDATEN Abfüller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • 0,75 L • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 020 15 • EAN Code 4260309950154