

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2017 SAUVIGNON BLANC RÉSERVE

TROCKEN // RÉSERVE

Die RÉSERVE Linie des Weingut Braunewell beschreibt Weine, bei denen die Trauben aus ausgewählten älteren Weinbergen stammen, einer intensiven händischen Pflege unterliegen, sehr niedrige Erträge messen und dem französischen Ausbau im Barrique unterzogen werden.

// Sauvignon Blanc Réserve stellt dabei die internationale Spielwiese der agilen Winzerfamilie dar. Kühler, strukturierter Top Sauvignon Blanc von unserem Lieblingsweinberg am Klopp. Sauvignon mit extremer Struktur und feiner Eleganz, ausgebaut im Barrique.



// 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 Kalkstein



// 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 Barrique, mit anschließender Lagerung auf der Feinhefe bis Mitte März. Abfüllung im Juli 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: 13,5 % vol. // Säure: 6,7 g/l // Restzucker: 2,4 g/l



// AUSZEICHNUNGEN '18 2. Platz FOCUS Weintest 2018, 88/100 GM



// ABFÜLLERDATEN

Weingut Braunewell GbR // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 00 31 18 // EAN Code 4260309950833