

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN



2017 KERNER

FEINHERB // GUTSWEIN

Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine aus dem Selztal. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein.

Braunewell // Kerner feinherb ist gewachsen in den tieferen Lagen des Teufelspfad. Er ist unser Einstiegswein in die süße Weinliga, angefangen beim leichten, fruchtigen Kabinett bis hin zur edelsüßen Trockenbeereauslese.



// WEIN Aromatischer, feinfruchtiger Kerner. In der Nase leicht exotische Anklänge, Aromen von Birne, Maracuja und Pfirsich. Am Gaumen geprägt von der Gärungskohlensäure, deutlich intensiveren Aromen, weicher Säure, ausgewogener Süße und langem Nachhall.



// BODEN Kalkmergel und Lössböden



// LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese unserer Kerneranlage. Sie wurde Anfang Oktober 2017 mit 88°Oe maschinell geerntet.



// ERTRAG 80 hl/ha



// AUSBAU Gezügelte Vergärung im Edelstahltank mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis zur Füllung. Abfüllung im März 2018.



// ESSENSEMPFEHLUNG leichte Sommerküche, für lustige Abende mit Freunden unser süffiger Partywein.



// LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2023



// TRINKTEMPERATUR ca. 7-9°C



// ANALYSEWERTE Alkohol: 11,0 % vol. // Säure: 6,9 g/l // Restzucker: 17,0 g/l



// AUSZEICHUNGEN '17 ab Sommer 2018



// ABFÜLLERDATEN Abfüller Braunewell GbR // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 004 18 // EAN Code 4260309950352