

2014 Kerner

Gutswein • feinherb

Braunewell Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein. Braunewell • Kerner feinherb ist gewachsen in den tieferen Lagen des Teufelspfad. Unser Kerner Kabinett ist der Einstiegswein in die süße Weinliga, angefangen beim leichten, fruchtigen Kabinett bis zur edelsüßen Trockenbeerenauslese.



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 2014 mit 87°Oe geerntet.



ERTRAG 80 hl/ha



AUSBAU Gezügelter Vergärung im Edelstahltank mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis zur Füllung. Abfüllung im März 2015



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



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2018



TRINKTEMPERATUR ca. 10-12°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 11,5 %vol., Säure: 7,5 g/l, Restzucker: 19,0 g/l



AUSZEICHNUNGEN 2014 ab Sommer 2015



ABFÜLLERDATEN Abfüller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • 0,75 L • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 013 15 • EAN Code 4260309950352