

2013 Riesling

Gutswein • halbtrocken

Braunewell Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein. Braunewell • Riesling halbtrocken ist gewachsen in den besten Lagen des Seltals. Der Wein vereint die Vorzüge der unterschiedlichen Terroirs und stellt den Einstieg unsere Rieslingwelt dar.



WEIN Aromatischer, fruchtiger Riesling. In der Nase leicht florale Anklänge, Aromen von Apfel und Pfirsich. Am Gaumen geprägt von der Gärungskohlensäure, deutlich reiferen Aromen nach Nektarine und Citrus, spürbare Rieslingsäure, ausgewogene Süße und langer Nachhall.



BODEN Kalkstein, Kalkmergel und Lössböden



LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus den verschiedenen Rieslingweinbergen in Essenheim und Elsheim. Sie wurden zwischen Anfang und Ende Oktober ausschließlich von Hand gelesen.



ERTRAG 60 hl/ha



AUSBAU Teilweise gezügelte Vergärung im Edelstahltank, teilweise Vergärung im Stückfass mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Februar. Abfüllung im März 2014.



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2019



ESSENSEMPFEHLUNG leichte Sommerküche, Salate, frisches Gemüse, Pasta, für lustige Abende mit Freunden



TRINKTEMPERATUR ca. 9-11°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 12,5 %vol., Säure: 7,2 g/l, Restzucker: 12,8 g/l



AUSZEICHNUNGEN ab Sommer 2014