

## 2016 Grauer Burgunder

### Gutswein • halbtrocken

*Braunewell Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein. Braunewell • Grauer Burgunder halbtrocken ist gewachsen in den besten Lagen des Seltzals. Der Wein vereint die Vorzüge von Kalkmergel, Tonmergel und Schwarzerde. Er stellt den Einstieg in unsere Burgunderwelt dar.*



**WEIN** Aromatischer, fruchtiger Grauer Burgunder. In der Nase fruchtige Anklänge, Aromen von reifen Pfirsich und frischem Apfel. Am Gaumen geprägt von der Gärungskohlensäure und reifer Birnenaromen mit ausgewogene Süße und langem Nachhall.



**BODEN** Tonmergel, Kalkmergel und Schwarzerde



**LESE** Die Trauben für diesen Wein stammen aus verschiedenen Grauburgunderweinbergen. Sie wurden zwischen Ende September und Anfang Oktober von Hand gelesen.



**ERTRAG** 70 hl/ha



**AUSBAU** Gezügelter Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang März. Abfüllung im März 2017



**ESSENSEMPFEHLUNG** Schweinefleisch Süß-Sauer, auch etwas schärfer mit Curry oder Ingwer. Fischsuppen aller Art am Strand uns zu Hause



**LAGERFÄHIGKEIT** bis mindestens 2020



**TRINKTEMPERATUR** ca. 10-12°C



**ANALYSEWERTE** Alkohol: 11,5 %vol., Säure: 4,7 g/l, Restzucker: 12,7 g/l



**AUSZEICHUNGEN 2016** ab Sommer 2017



**ABFÜLLERDATEN** Abfüller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim  
Qualitätswein Rheinhessen • 0,75 L • enthält Sulfite  
A.P.Nr. 4 353 035 010 17 • EAN Code 4260309950390