

2014 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 Februar. Abfüllung im März 2015



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



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2018



TRINKTEMPERATUR ca. 10-12°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 12,5 %vol., Säure: 6,6 g/l, Restzucker: 10,5 g/l



AUSZEICHUNGEN 2014 ab Sommer 2015



ABFÜLLERDATEN

Abfüller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen • 0,75 L • enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 011 15 • EAN Code 4260309950390