

2011 FRANÇOIS • Beerenauslese Barrique

Braunewell François • edelsüß

„Braunewell • François“ steht für die Spitzenweine im Weingut Braunewell. Zum 350. Geburtstag unseres Familienweingutes wurde die Selectionslinie dem Familiengründer gewidmet.

Der FRANÇOIS • Beerenauslese Barrique ist die süße Versuchung unserer Experimentierfreude der Weinserie „Braunewell François“. Beste Weinbergslagen, niedrige Erträge, intensive Handarbeit, viel Herzblut und ein hoch motiviertes Team ergründen Jahr für Jahr die Geheimnisse der schönsten Flecken Rheinhessens.



WEIN Töne von eingemachter und kandierter Orange. Im Mund kandierte Südfruchtschalen und heller Karamell, dezente Holznote, dazu ein wenig Ananas. Balance mit viel Schmelz und Rückgrat. Extrem konzentriert und hochviskos. Ein Genuss!



BODEN Kalkmergel



LESE Die Trauben für diesen Wein wurden im Oktober 2011 aus alten Scheurebe und Kerneranlagen von Hand ausselektioniert. Feinste Rosinen mit 142°Oe.



ERTRAG 11 hl/ha



AUSBAU Gezügelte Vergärung in 50 % neuen und 50 % belegten Barrique. Abgestoppt bei 124 g Restzucker durch natürliche Kühlung. Anschließend Lagerung auf der Vollhefe bis Ende Juni. Abfüllung im Juli 2012.



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2030



ESSENSEMPFEHLUNG Großartiger Dessert- und Aperitifwein!



TRINKTEMPERATUR ca. 7-9°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 10,33 %vol., Säure: 8,5 g/l, Restzucker: 125 g/l



AUSZEICHNUNGEN 90/100 GM, 88/100 Eichelmann