



2003 TEUFELSPFAD • Huxelrebe Beerenauslese

LAGENWEIN • edelsüß

Braunewell • Lagenweine sind die Spitzenweine im Weingut Braunewell. Nur die ältesten Weinberge klassischer Rebsorten aus unseren Spitzenlagen Essenheimer Teufelspfad und Elsheimer Blume werden als Lagenweine ausgewählt.

Der TEUFELSPFAD • Huxelrebe Beerenauslese ist ein Geschenk des kleinen Weinjahrgangs 2003. Alte Rebstöcke, konzentrierte Aromen in den kleinen, goldgelben Beeren bilden die Substanz dieses Weines. Wir Winzer begleiteten die Entwicklung des Weines hin zu einer himmlischen Versuchung.



WEIN Töne von eingemachter und kandierter Orange in der zart kräuterigen Nase. Im Mund kandierte Südfruchtschalen und heller Karamell, dazu ein wenig Ananas. Balance mit viel Schmelz und Rückgrat. Ein Genuss!



BODEN Kalkmergel



LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus der über 25 Jahre alten Huxelrebe-anlage im TEUFELSPFAD. Diese fast rosinierten Trauben wurden im Oktober 2003 hochreif mit 132°Oe von Hand aus selektiert. Limitierte Menge!!



ERTRAG 11 hl/ha



AUSBAU Gezügelte Vergärung im Edelstahltank. Abgestoppt bei 106 g Restzucker durch natürliche Kühlung. Anschließend Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Februar. Abfüllung im März 2004.



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2025



ESSENSEMPFEHLUNG Großartiger Dessert- und Aperitifwein!



TRINKTEMPERATUR ca. 7-9°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 12,13 %vol., Säure: 6,5 g/l, Restzucker: 106 g/l



AUSZEICHNUNGEN Goldene Kammerpreismünze