

2011 TEFUELSPFAD • Riesling Trockenbeerenauslese Prädikatswein • edelsüß

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

Die TEFUELSPFAD • Riesling Trockenbeerenauslese ist ein Geschenk des kleinen Weinjahrgangs 2011. Alte Rebstöcke, konzentrierte Aromen in den kleinen, goldgelben Beeren bilden die Substanz dieses Weines. Jahrhundertwein!!



WEIN „Dichter, nussiger und fein-holziger Duft nach getrockneten Orangen, in Sirup eingelegten Pfirsichen, Zitronengelee und angetrockneten Heidelbeeren mit Noten von getrockneten Rosen- und Lindenblüten sowie Minze, noblem Tabak, Safran und Zimt. Konzentrierte, cremige, sehr süße Frucht im Mund, karamellig-nussige, tabakige und erdige Aromen, sehr feine Säure, nachhaltig am Gaumen, enormer Zucker, dadurch bei aller Cremigkeit noch fast schärfend, kräuterige Aromen im Hintergrund, sehr gute Nachhaltigkeit, hat Biss, Kandistöne, gewisse Tiefe, noch gänzlich unentwickelt, salzige Anklänge, langer, wieder extrem süßer Abgang mit herben gewürzigen Tönen. Muss reifen. 2016 - 2100+ “
(Quelle: weinplus.de)



BODEN Kalkmergel und Kalkstein



LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus den über 30 Jahre alten Rieslingweingebirgen im TEFUELSPFAD. Diese fast rosinierten Trauben wurden im Oktober 2011 hochreif mit 283°Oe von Hand aus selektiert. Limitierte Menge – 93 Flaschen !!



ERTRAG 0,1 hl/ha



AUSBAU Gezügelter Vergärung im Edelstahltank und Glasballons von Oktober 2011 bis Dezember 2012. Abgestoppt bei 457 g Restzucker durch natürliche Kühlung. Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Februar 2012. Abfüllung im März 2013.



LAGERFÄHIGKEIT 2100+



ESSENSEMPFEHLUNG Großer Wein für große Momente!



TRINKTEMPERATUR ca. 9-11°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 5,57 %vol., Säure: 11,3 g/l, Restzucker: 457,2 g/l



AUSZEICHNUNGEN weinplus.de 94/100, GM 92/100