



2007 TEUFELSPFAD • Spätburgunder »R«

LAGENWEIN • trocken

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 • Spätburgunder »R« ist die absolute Spitze der Qualitätspyramide. Wir Winzer begleiten die Entwicklung des Weines hin zu einer himmlischen Versuchung. Wenn der Teufel das wüsste!



WEIN Waldbeeraromen und konzentrierte Fruchtaromen von reifen Kirschen und Brombeeren kennzeichnen diesen Rotwein. Seine elegante rubinrote Farbe ist das Merkmal für die filigrane Art, die man dann im Gaumen findet. Lebendige Frucht, reife Gerbstoffe und ein langer feiner Abgang sind die Charakterstärken dieser traumhaften Rebsorte und des daraus resultierenden Weins.



BODEN Kalkböden aus Kalkmergel und Tonmergel



LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese in der zweiten Oktoberdekade. Alle Trauben sind von Hand gelesen und selektiert, sodass nur gesunde und reife Trauben zur Gärung kommen.



ERTRAG 24 hl/ha



AUSBAU 6wöchige Maischegärung in Gärbottichen, in denen der Maischehut mehrmals täglich untergestoßen wird. Pressung und anschließender biologischer Säureabbau im Barrique mit 40 % Erstbelegung und 60 % Zweitbelegung. Vermählt und unfiltriert gefüllt im August 2010.



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2025



ESSENSEMPFEHLUNG Lammfleisch mit Kräuter der Provence, Hirschrücken mit konzentrierter Sauce, geschmortes Fleisch z.B. Ochenschwanz oder aber einfach zum Lagern.



TRINKTEMPERATUR ca. 15-16°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 13,9 %vol., Säure: 5,0 g/l, Restzucker: 0,9 g/l



AUSZEICHNUNGEN Eichelmann 88/100, GM 89/100