

# BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2017

## TEUFELSPFAD GRAUER BURGUNDER

TROCKEN // LAGENWEIN

*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 // Grauburgunder stellt die weiße Spitze der agilen Winzerfamilie dar. Gewachsen in einer der besten Lagen des Selztal, vor Wind geschützt und der Sonne zugewandt, reifen die Trauben optimal heran. Wir Winzer begleiten die Entwicklung des Weines hin zu einer himmlischen Versuchung. Wenn der Teufel das wüsste!*



**// WEIN** In der Nase saftige Aromatik von gelben Früchten, kandierter Ananas, Melone und kräftigen Anklängen. Ein stoffiger Grauburgunder mit toller Würze. Am Gaumen präsentiert er sich druckvoll, tiefgründig mit feinen nussigen Aromen. Ein Burgunder mit viel Gehalt und Länge im Abgang.



**// BODEN** Tschernosem / Schwarzerde über Kalkmergel



**// 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** 29 hl/ha



**// AUSBAU** 6h Maischestandzeit. Schonende Pressung und anschließende Spontangärung mit Säureabbau im 300 l Barrique (1., 2. & 3. Belegung). Vollhefelager bis Ende Juli. Unfiltriert gefüllt im August 2018.



**// ESSENSEMPFEHLUNG** In Zimt gebratener Hirschrücken mit Patissons, Petersilienwurzel & Hagebutte; Perlhuhn-Spinatroulade mit Pilzragout und Polenta; Paillard vom Kalb mit Oliven, Tomaten und Selleriepüree; Wildpastete



**// LAGERFÄHIGKEIT** bis mindestens 2028



**// TRINKTEMPERATUR** ca. 12-14°C



**// ANALYSEWERTE** Alkohol: 13,0 % vol. // Säure: 5,0 g/l // Restzucker: 3,1 g/l



**// AUSZEICHNUNGEN '17** Sieger Gourmetwelten Lagencup 2018



**// AUSZEICHNUNGEN** TOP 5 VINUM Profipanel Grauburgunder, 1. Platz MAINZER Weinführer, Eichelmann 90/100, \*\*\* Internationaler Grauburgunderpreis, GM 89/100



**// ABFÜLLERDATEN** Weingut Braunewell GbR // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim  
Qualitätswein Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite  
A.P.Nr. 4 353 035 030 18 // EAN Code 4260309950819

Weingut Braunewell, Rheinhessen

# Grauburgunder-Triptychon

**K**ühl. Salzig. Nur Spontan gärung. Wenig Restzucker. Unfiltriert. Bam! Bam! Bam! Stefan und Christian Braunewell treffen die neuralgischen Punkte moderner Weingeräuser. Und obwohl sie auch mit Riesling und Spätburgunder reüssieren, heisst ihre Lieblingssorte Grauburgunder (siehe auch Profipanel ab S. 34). Sie ist bei ihnen die Weissweinsorte Nummer eins, sowohl im Basisbereich als auch im Premiumsegment. Schon seit 2007 machen Braunewells maischevergorenen Weisswein. Von 2007 bis 2012 mit Unterbrechungen aus Sauvignon Blanc, bevor sie sich im letzten Jahr dazu entschieden, den Wein mit ihrer Leibesorte zu bereiten. Warum das Ganze? «Wir machen uns Gedanken über die Haltbarkeit von Weisswein, mehr Druck, mehr Spannung. Mittelfristig wollen wir den Wein etwas umstellen und mit etwa einem Drittel Maischegärung bereiten», so Stefan Braunewell. Es gibt den «normalen» Grauburgunder von der Paradelage Teufelspfad, den Orange von dort sowie eine Cuvée der beiden. Aktuell existiert wohl

kaum eine spannendere Dreierprobe im deutschen Weissweinsbereich als diese. Spannend ist auch der Braunewell-Dinter-Rosé, eine Cuvée aus Spätburgunder und Syrah (10%), ausgebaut in der Barrique, mit wenig Neuholz und viel Frucht. Er hat den Anspruch, einer der besten Deutschlands zu sein. Und anders als die unzähligen anderen. Also selbstbewusst blass, nicht drossig, ein Wein, der auch bei grossen Menüs nicht einknickt. Ach ja, grossartige Sekte erzeugt man hier auch noch. Kein Wunder, dass Stefan Braunewell von der DLG zum «Jungwinzer des Jahres» gekürt wurde. Unglaublich, was für Talente immer wieder aus Rheinhessen kommen. Oder vielleicht auch nicht: In Rheinhessen muss man sich langmachen, um den Kopf aus dem Rebenmeer zu strecken. Mit Mittelmass geht man unter, da einem keine Touristen den Keller leer kaufen. Nicht nur Reben leiden, um Grosses zu schaffen.



## Carsten Henn empfiehlt teuflisch gute Weine aus Rheinhessen

**Weingut Braunewell**  
**Essenheimer Teufelspfad**  
**Grauburgunder trocken 2014**  
17 Punkte | 2016 bis 2022

Dieser Grauburgunder stammt aus dem ältesten Weinberg im Teufelspfad. Dank des Kalkbodens und des frischen Winds im Selztal weist der kräftige Wein eine feine mineralische Eleganz auf. Ausgebaut in 300-Liter-Eichenfässern. Hat Tiefe, Struktur, feine Würze, vollreife und doch transparente Fruchtnoten, herrlichen weissen Pfeffer und Fülle. Der cremige Schmelz löst sich im salzigen Finish auf.

**Weingut Braunewell**  
**Essenheimer Teufelspfad**  
82/12  
**Grauburgunder trocken 2014**  
17,5 Punkte | 2016 bis 2026

Ist das die Zukunft? 82% traditionell vergoren und ausgebaut, 18% Orange. Ein Koop-Projekt mit den Restaurants «Weissinn» und «Gustav». Händisch abgefüllt. Deutlich kupferfarben. Vereint Frische mit weissen Tanninen und oxidativen Noten. Vollreife Grapefruit erbringt feinerherben Biss. Lange Präsenz am Gaumen. Trinkfluss trotz fester Struktur. Faszinierend!

**Weingut Braunewell**  
**Essenheimer Teufelspfad**  
**Orange**  
**Grauburgunder trocken 2014**  
17,5 Punkte | 2016 bis 2031

Überraschung: Der Wein ist roséfarben, nicht orange. Nächste Überraschung: Nichts ist von den Fehlnoten vieler Orange-Weine zu riechen oder zu schmecken. Stattdessen unbändige Kraft, fester Kern, edle Nussaromen, Herbststaub, getrocknete Blumen. Das Holz strukturiert ihn zusätzlich. Grosse Länge. Wie ein wagnerischer Heldentenor. Trifft einen emotional.

**Weingut Braunewell**  
**Essenheimer Teufelspfad**  
**Portugieser trocken 2012**  
16 Punkte | 2016 bis 2021

Warum um alles in der Welt reist man Portugieserstöcke raus, statt solch einen Wein zu produzieren? Der Nase beeindruckt er mit herrlichen roten Beerenfrüchten, Würze wie Schokolade, Kirsche und Mandel am Gaumen; endet auf Zwetschgen. Sehr animierend und klar. Weichfruchtiges Finish. Eine Tradition, die man in Rheinhessen massiver pflegen sollte. Top 5 bei unserem RotweinnPreis!





### 17.5 Punkte

**Weingut Ziereisen  
Baden**

**Jaspis Alte Reben 2012**  
Bei diesem Kandidaten lag die Jury punktemässig extrem nah beieinander: Zwischen 17 und 18 Punkte vergaben alle. Gewichtige Viskosität, herrlicher Trinkfluss. Im Detail Blütenstaub und Honigduft. Marzipan und Williamsbirne am Gaumen. Schöne Länge – enormes Potenzial. 2016 bis 2023.  
[www.weingut-ziereisen.de](http://www.weingut-ziereisen.de)  
50 Euro

### 17.5 Punkte

**Weingut Knipser  
Pfalz**

**Grauburgunder \*\*\* 2011**  
Das pfälzische Vorzeigeweingut brachte einen 2011er mit Wow-Effekt in die Gläser. Ein reintoniges Aromengeflecht schleuderte Butter-Scotch, Akazienholz, geröstete Mandeln und Litschi in die Nasen. Finessenreiche Tiefe trifft hier auf edle Komplexität und jugendliche Verspieltheit. 2016 bis 2022.  
[www.weingut-knipser.de](http://www.weingut-knipser.de)  
24 Euro

### 17 Punkte

**Schmidt am Bodensee  
Bayrischer Bodensee**

**Grauer Burgunder Reserve/Barrique 2014**  
Wo anfangen? Beim intensiven Quittenduft, beim seidigen Mundgefühl oder bei der saftigen Textur? Am besten beim satten Goldton, hinter dem ein Touch von Honig, Ananas und Nougat lauert. Finessenreicher Barrique-Wein mit meer-salziger Abgangsdominante. 2016 bis 2021.  
[www.schmidt-am-bodensee.de](http://www.schmidt-am-bodensee.de)  
23 Euro

### 17 Punkte

**Weingut Seeger  
Baden**

**Oberklamm – Grosses Gewächs 2014**  
Helles Gold. Muskulöser Typ mit gut integriertem Alkohol. Das Gros der Verkoster attestierte mehrere holztypische Noten von Vanille, Speck, Walnuss, Moos und Schokolade. Attraktive Reife, die auch Aromenraum für gesalzene Mandarine und spritzige Ananas lässt. 2016 bis 2020.  
[www.seegerweingut.de](http://www.seegerweingut.de)  
19,50 Euro

### 17 Punkte

**Weingut Braunewell  
Rhein Hessen**

**Essenheimer Teufelspfad 2014**  
Kandierte Ananas, Aprikosenhaut und reife Melone stiegen für die Juroren aus den Tasting-Gläsern. Neben den klassischen Grauburgunder-Aromen destillierten sie Vanille und Kokos aus der Duftspirale. Animierende Säure, elegante Linie, nachhaltige Länge. 2016 bis 2022.  
[www.vicampo.de](http://www.vicampo.de)  
18,50 Euro

«Ach, das ist ein Pinot Grigio aus Deutschland?», sind paradoxe Gästefragen, auf die Sommeliers hierzulande immer noch stossen. Deutschen Grauburgunder in Gourmet-Restaurants oder hippen Weinbars einzugliessen, hat mancherorts noch Ausnahmestatus. Mit der beginnenden Pinot-Grigio-Welle Anfang 2000 stand Italien zunächst Mode-Pate für die Burgunder-Variante. Positiver Begleit-effekt: Deutsche Winzer zogen nach und

verdoppelten den Rebflächenanteil für Grauburgunder innerhalb von 15 Jahren. Rund 5600 Hektar nimmt er ein, angeführt von Baden mit 1940 Hektar, gefolgt von Rheinhessen und der Pfalz mit jeweils 1495 und 1375 Hektar (Quelle: DWI). Damit ist die säuremilde, körperreiche Rebsorte hier nicht nur die drittmeist angebaute weisse Sorte nach Riesling und Müller-Thurgau – weltweit trägt der deutsche Gauburgunder die Silbermedaille hinter dem italienischen

Pinot Grigio mit geschätzten 12000 Hektar Gesamtrebfläche.

#### Schönes Säurespiel

Was aber hat den Appetit auf die lange verschmähte Traubensorte bei hiesigen Weinliebhabern wieder angekurbelt? «Ich glaube, sie ist eine attraktive Option zum schmelzigen Weissburgunder oder zum spritzigeren Sauvignon Blanc. Vom subjektiven Säureempfinden lagen die verkosteten Grauburgunder oft genau

GOURMETWELTEN

Das Genussportal

URKUNDE

Sonderpreis

Bester Grauburgunder

**Essenheimer Teufelpfad**

**2016 Grauburgunder  
Weingut Braunewell  
Rheinhessen**

Nikolas Rechenberg  
Herausgeber

Serhat Aktas  
Organisator

Peer F. Holm  
Juror

Natalie Lumpp  
Jurorin

Gerhard Retter  
Juror