

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2015 RIESLING

BRUT // WINZERSEKT

Braunewell Winzersekt! Traditionelle Rebsorten aus den kühlen Weinbergen des Seltals. Hergestellt nach der Methode der klassischen Flaschengärung, der Champagnermethode. Das besondere Qualitätsmerkmal unserer Winzersekte ist das lange Hefelager im Weingut und das ständig frische Degorgieren, sodass der Sekt nie älter als 3 Monate ist, wenn er das Weingut verlässt. Und so sind wir wirklich stolz zu sagen, unser Sekt verdient den Namen Winzersekt!

Braunewell // Riesling brut ist der Klassiker unter den Winzersekten.



// SEKT Feine, samtige Perlage im Glas. In der Nase wechseln Citrusnoten und reife Äpfel mit der eleganten hefigen Note aus der Flaschengärung. Am Gaumen frische, belebende Pfirsichnoten, etwas Aprikose und reife Äpfel. Elegante Terroirnote von kräftigen Kalkböden. Harmonisches Süße-Säure Spiel.



// BODEN Kalkstein und Kalkmergel



// LESE Die Trauben für diesen Sekt stammen aus dem ersten Lesedurchgang unserer besten Rieslingparzellen und wurden zu Anfang Oktober 2015 ausselektiert. Nur gesunde Trauben kommen durch die Handlese zur Sektbereitung.



// ERTRAG 84 hl/ha



// AUSBAU Gezügelte Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Juni. Versektung im Juni 2016



// ESSENSEMPFEHLUNG Klassischer Aperitif und zum Anstoßen zu jeder feierlichen Gelegenheit!



// LAGERFÄHIGKEIT Sekt sollte im ersten Jahr nach dem Degorgieren getrunken werden. Das Degorgierdatum finden Sie auf der Flasche!



// TRINKTEMPERATUR ca. 8-9°C



// ANALYSEWERTE Alkohol: 12,5 % vol. // Säure: 8,2 g/l // Restzucker: 8,0 g/l



// AUSZEICHNUNGEN '15 generation riesling Sektauswahl



// AUSZEICHNUNGEN 92/100 Deutscher Sektpreis, generation riesling Sektauswahl



// ABFÜLLERDATEN Hersteller: Braunewell GbR // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Deutscher Sekt b.A. Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
L.-Nr. 63-15 // EAN Code 4260309950512