

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2013 BRUT DE SELZTAL

WINZERSEKT

BRUT DE SELZTAL ist eine Hommage an unsere Herkunft Rheinhessen.

Das Selztal mit seinen kalkreichen Böden ist der ideale Standort für Burgunderreben; Grau-Weiß-, Spätburgunder und Schwarzriesling. Das kühle Klima bedingt eine sehr späte Traubenreife mit niedrigem Alkoholgehalt und schmeckbarer Säure.

Diese Faktoren sind ideal für Sekt und der natürlichste Sekt ist Selztal sollte ein guter trockener Burgundersekt sein, eben BRUT DE SELZTAL.

Traditionelle Rebsorten aus den kühlen Weinbergen des Selztals. Hergestellt nach der Methode der klassischen Flaschengärung, der Champagnermethode.



// **SEKT** Feine, samtige Perlage im Glas. In der Nase wechseln Brioche und reife Birnen mit der eleganten hefigen Note aus der Flaschengärung. Am Gaumen frische, belebende Birne und saftige Backstube. Elegante Terroirnote von kräftigen Kalkböden. Harmonisches Süße-Säure Spiel.



// **BODEN** Kalkmergel



// **LESE** Die Trauben für diesen Wein stammen aus dem ersten Lesedurchgang unserer besten Burgunderparzellen (Grauer Burgunder, Spätburgunder, Weißer Burgunder). Sie wurden zu Anfang Oktober 2013 ausselektiert. Nur gesunde Trauben kommen durch die Handlese zur Sektbereitung



// **ERTRAG** 84 hl/ha



// **AUSBAU** Gezügelter Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Juni. Versektung im Juni 2014



// **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: 7,2 g/l // Restzucker: 7,8 g/l



// **AUSZEICHUNGEN** 15,5 Punkte VINUM Sekttest



// **ABFÜLLERDATEN** Hersteller: Braunewell GbR // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Deutscher Sekt b.A. Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 023 18 // EAN Code 4260309950536