Braunewell

Spätburgunder Rosé

Sekt • brut

Braunewell Winzersekt! Unser Sekt traditioneller Rebsorten aus unseren besten Weinbergen nach der Methode der klassischen Flaschengärung, der Champagner-methode, hergestellt.
Das besondere Qualitätsmerkmal unserer Sekte ist das lange Hefelager im Weingut und das ständige 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 • Spätburgunder Rosé Sekt ist ein Klassiker unter den Sekten.

SEKT Feine, samte Perlage im Glas. In der Nase wechseln frische rote Früchte und saftige Erdebeeraromen mit der eleganten hefigen Noten aus der Flaschengärung. Am Gaumen frische, belebende Erdbeeren, etwas Himbeere. Elegante Terroirnote von kräftigen Kalkböden. Harmonisches Süße-Säure Spiel.

BODEN Kalkstein und Kalkmergel

LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus dem ersten Lesedurchgang unserer besten Spätburgunderparzellen und wurden zu Anfang Oktober 2011 ausselektiert. Nur gesunde Trauben kommen durch die Handlese zur Sektbereitung.

ERTRAG 75 hl/ha

AUSBAU Gezügelte Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang April. Versektung im Juni 2012. Hefelager im dunklen, kühlen Sektkeller bis zum monatlichen Degorgieren.

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. 6-8°C

ANALYSEWERTE Alkohol: 12,6 %vol., Säure: 8,3 g/l, Restzucker: 8,0 g/l

AUSZEICHNUNGEN DER MAINZER Weinführer 2014: Winzersekt des Jahres!

ABFÜLLERDATEN Hersteller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Deutscher Sekt • 0,75 L • enthält Sulfite
L.Nr. 65-13 • EAN Code 4260309950550

Weingut Braunewell • Am Römerberg 34 • 55270 Essenheim
Telefon 06136 – 88917 • Fax 06136 – 81226 • www.weingut-braunewell.de • info@weingut-braunewell.de