

Chardonnay brut • blanc de blancs

Braunewell François • Sekt

„Braunewell • François“ steht für die Spitzenweine im Weingut Braunewell. Zum 350. Geburtstag unseres Familienweingutes wurde die Selectionslinie dem Familiengründer gewidmet. Der Sekt unseren besten Weinbergen wurde nach der Methode der klassischen Flaschengärung, der Champagnermethode, hergestellt. Braunewell François • blanc de blancs Chardonnay Sekt brut ist unser verspielter, mineralischer Burgundersekt.



SEKT Feine Perlage im Glas. In der Nase wechseln sich Aprikose, Wildkräuter und reife Birnen ab. Daneben mineralische Anklänge und eine feine Brioche Note aus der Hefelagerung. Am Gaumen frisch, angenehm herb, leicht erdige Textur.



BODEN Kalkmergel



LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus der höchsten Chardonnay Parzelle in Essenheim, auf einem 230 m hohen Plateau. Die Trauben wurden vollreif Anfang September 2012 gelesen. Nur gesunde Trauben kommen durch die Handlese zur Sektbereitung.



ERTRAG 65 hl/ha



AUSBAU Gezügelte Vergärung im Stückfass und Barrique, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang April. Versektung im Juni 2013. Hefelager im dunklen, kühlen Sekt Keller 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. 9-11°C



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



AUSZEICHNUNGEN 1. Platz MAINZER Weinführer 2015 „Winzersekt des Jahres“
5. Platz Falstaff Deutsche Winzersekte



ABFÜLLERDATEN

Hersteller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Deutscher Sekt • 0,75 L • enthält Sulfite
L.Nr. 66-12 • EAN Code 4260309950895