



BRAUENEWELL
DINTER

Im Namen des Rosé

Braunewell | Dinter ist eine Cuvée aus höchstem Streben nach Qualität, Naturverbundenheit, unverwechselbarem Charakter und Authentizität. Unsere Zutaten sind Leidenschaft, handwerkliches Können, hervorragende Lagen und Rebsorten, traditionelle Weinbereitung und der Wunsch, etwas Neues zu erschaffen. So entstehen Weine, die glücklich machen.

Frank Dinter, Christian & Stefan Braunewell



WEIN Die Roséentdeckung Deutschlands - der Zweitwein! Elegantes Rosa, frische, feinfruchtige Nase nach Erdbeeren, roten Johannisbeeren und feiner Vanille. Saftige Art, trocken, cremiges Finish und intensiver Nachhall.



BODEN Kalkböden aus Kalkmergel und Tonmergel

LESE Die Trauben werden Anfang Oktober von Hand gelesen und selektiert.



REBSORTEN 70% Spätburgunder, 22% St. Laurent, 8% Merlot Ø 50 hl/ha



AUSBAU Saftabzug und Maischestandzeit hochwertigster Rotweintrrauben. Schonende Pressung, Spontanvergärung im Barrique, Holzfass und Edelstahl, biologischer Säureabbau, Vollhefelager für 7 Monate, Füllung im Juni.



ESSENSEMPFEHLUNG konfierter Silberlachs an Rhabarber, Blutorange, dazu grüner Spargel aus Rheinhessen

Medaillons vom Donnersberger Ferkel, Rheinische Kartoffeln, frischer Marktsalat



LAGERFÄHIGKEIT mindestens 4 Jahre



TRINKTEMPERATUR ca. 11-13°C



AUSZEICHNUNGEN 86 Punkte Gault Millau 2017

URKUNDE



im Ergebnis der Blinddegustation zum

Rosé Cup Berlin 2017

wird der

***2016 Im Namen des Rosé - trocken
Braunewell/Dinter – Weingut Braunewell/Rheinhessen***

ausgezeichnet mit dem Prädikat

Sehr guter Wein

in der Kategorie

Rosé trocken

Berlin, Juli 2017

Claus Niebuhr
Mitglied im Prüfungsausschuss der
Deutschen Wein- und Sommelierschule

Peter Scheib
staatl. vereidigter Weinsachverständiger
des Landes Berlin a. D.

Norbert Pobbig
Herausgeber
„Der Berliner Weinführer“