# PRESTIGE PINOT BRUT NATURE SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2013

**Weingut Braunewell**

**Rheinhessen, Deutschland**

**PREIS: 21,50 €**

| | |
|---|---|
| **Süße** | ●○○○○ |
| **Säure** | ●●●●○ |
| **Körper** | ●●●●○ |
| **Holzeinsatz** | ○○○○○ |
| **Tannin** | ○○○○○ |
| **Komplexität** | ●●●●○ |
| **Abgang** | ●●●●● |

**AROMEN:**

HIMBEERE
ROTER APFEL
GRAPEFRUIT
HASELNUSS
HEFE




| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Pinot Noir / Spätburgunder<br>Pinot Gris / Grauburgunder / Pinot Grigio |
| **Dosage** | 0 Gramm / Liter |
| **Alkohol** | 12,50 Vol.% |
| **Trinktemperatur** | 10 bis 12°C |
| **Allergenhinweis** | enthält Sulfite |

# WINZER & BESCHREIBUNG

Das Weingut Braunewell liegt in Essenheim im nördlichen Rheinhessen, genauer gesagt im wunderschönen Selztal. Gegründet wurde das Weingut bereits 1655 von François Breiniville. Heute wird das Weingut von den beiden Brüdern Christian und Stephan Braunewell geleitet. Sie verstehen sich als ein klassisches Familienweingut mit 25 Hektar eigenen Weinbergslagen wie z. B. den Teufelspfad oder Blume. Für ihre Basisweine werden noch Trauben hinzugekauft. Stefan leitet den Verkauf, Christian kümmert sich mit ungemein viel Herzblut um den Außenbetrieb und gemeinsam mit seinem Bruder um den Keller. Die Kunst des Weinmachens hat Christian während seiner Ausbildung bei den beiden Spitzenweingütern Wittmann und Knipser perfektioniert.

**WARUM WIR BRAUNEWELL IM PROGRAMM HABEN**

Am liebsten beschreiben wir die beiden Brüder Christian und Stephan Braunewell als beeindruckende „Alleskönner“. Wirklich selten findet sich in der Weinwelt ein Betrieb, der scheinbar so mühelos und mit einer solchen Leichtigkeit alle Facetten des Weins spielt. Ganz egal ob Weiß, Rot, Rosé oder Sekt. Hier sind absolute Könner am Werk, die mit einer genauen Idee und einer überwältigenden Qualitätsliebe an die Arbeit gehen.

**DIE WEINE**