

FRANÇOIS RESERVE ROTWEINCUVÉE 2018

WEINGUT BRAUNEWELL



Klarheit
Farbe
Sonstiges

klar
tief Rubinrot
-



Intensität

ausgeprägt



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung
Trinktemperatur

ausgezeichnet
16 bis 18 °C



ANBAUGEBIET: RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

REBSORTE: SYRAH / SHIRAZ, CABERNET
SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT

PREIS: 32,00 €

AROMEN:

SCHWARZE KIRSCHEN <

BARRIQUEFASS <

BROMBEERE <

KAFFEEBOHNE <

SCHWARZE JOHANNISSBEERE <

SCHWARZER PFEFFER <

WINZER

Das Weingut Braunewell liegt in Essenheim im nördlichen Rheinhessen, genauer gesagt im wunderschönen Selztal. Gegründet wurde das Weingut bereits 1655 von François Breinville. 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

Schon nach kurzer Zeit im Gespräch mit Christian Braunewell ist zu spüren, dass ihm die kühlen Lagen der Weinberge im Selztal mit ihrem hohen Kalksteinanteil ganz besonders am Herzen liegen. Für ihn und seinen Bruder sind es die beiden stilprägenden Einflüsse ihrer Weine. Bei einer Runde durch den Keller lehnt sich Christian mit einem großen

WEIN

Der François Rerserve ist der "rote Schatz" aus der Weinserie François. Benannt nach dem Familiengründer François Breinville. Nur in besonders guten Jahrgängen bringen Braunewells diese großartige Rotwein Cuvée nach französischem Vorbild auf dem Markt. Die Trauben stammen nur aus den besten Weinbergslagen mit einem hohen Kalkmergelanteil. Diese Bodenstruktur sorgt für eine gewisse Mineralität und eine herrliche Säurestruktur im Wein. Niedrige Erträge, intensive Handarbeit und extrem viel Herzblut sind die Basis für diesen komplexen und stoffigen Rotwein. Die Trauben werden ausschließlich mit der Hand gelesen, die offene Maischegärung erfolgt anschließend für vier Wochen in kleinen Gärbütten. Mehrmals täglich wird der Maischehut von Hand untergetaucht, dies sorgt für eine hohe Farb- und Tanninausbeute im Wein. Nach dem Abpressen erfolgt der biologische Säureabbau und eine Lagerung in Barriquefässern. Dabei spielen die Braunewells mit einem Anteil von 40% neuen und 60% alten Fässern. Der perfekte Wein für ein herzhaftes Winteressen, oder den gemütlichen Abend auf dem Sofa. So oder so, ein Wein mit dem gewissen Wohlfühlfaktor.