

SAUVIGNON BLANC TROCKEN 2020

WEINGUT BRAUNEWELL



Klarheit
Farbe
Sonstiges

klar
helles Strohgelb
-



Intensität
Komplexität

mittel
mittel



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Mineralität
Komplexität
Abgang



Harmonie
Typizität
Bewertung
Trinktemperatur
Trinken bis

harmonisch
typisch
gut
6 bis 8 °C
2023



ANBAUGEBIET: RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

REBSORTE: SAUVIGNON BLANC

WEINTYP: KERNIG-FRISCH

PREIS: 8,60 €

AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
LITSCHI ◀
BRENNESSEL ◀
GRAS ◀

als Aperitif, Sushi & Co.,
gehaltvolle Salate, Frischkäse

WINZER

Familie wird bei den Braunewells aus Rheinhessen großgeschrieben. Die beiden Brüder Christian und Stefan stehen mittlerweile in erster Reihe, werden aber auch weiterhin von Vater Axel und Großvater Adam unterstützt. Beide Brüder haben ein erfolgreiches Studium in Geisenheim absolviert und sind jetzt, nach etlichen Auslandspraktika bereit das Weingut in Essenheim in Richtung Zukunft zu führen. 1655 kam der Hugenotte Francois Breinville nach Rheinhessen und ließ sich hier nieder. Aus Breinville wurde im Laufe der Zeit Braunewell. Aufgrund dieser Familiengeschichte ist es für die beiden ambitionierten Jungwinzer selbstverständlich neben Riesling und Silvaner auch Syrah, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon anzupflanzen. Ein Statement zur Familienherkunft eben. Die besondere Terroir des Seltals mit seinen kalkhaltigen Böden und dem kühlen Klima ermöglichen eine späte und optimale Traubenreife. So überzeugen die Weine der Braunewells durch eine präzise, kühle Frucht sowie eine feinschmelzige Textur. Zur Schärfung des Profils vermarktet man die Weine als Guts-, Orts- und Lagenweine.

Neben Familie und Herkunft steht noch das Thema umweltschonender und ökologischer Weinbau im Fokus. So ist das Weingut auch zertifiziertes Mitglied bei „fair'n green“. Einem Weinbauverband, der sich für umweltschonende Bewirtschaftung der Weinberge, Biodiversität aber auch soziales Engagement einsetzt.