

GRAUER BURGUNDER ESSENHEIM KALKMERGEL 2019

WEINGUT BRAUNEWELL



Klarheit
Farbe
Sonstiges

klar
helles Strohgelb
-



Intensität

mittel



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung
Trinktemperatur

sehr gut
8 bis 10 °C



ANBAUGEBIET: RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

REBSORTE: PINOT GRIS / GRAUBURGUNDER /
PINOT GRIGIO

PREIS: 11,70 €

AROMEN:

GRAPEFRUIT ◀

ROTER APFEL ◀

GRUENE BIRNE ◀

MIRABELLE ◀

FRÜHLINGSWIESE ◀

KALKSTEIN ◀

WINZER

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

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 Grauburgunder zählt zur Ortswein-Linie, die vor allem durch Essenheimer Böden geprägt sind: Kalkstein und Mergel. Und so finden sich hier neben den Fruchtaromen wie roter Apfel, Mirabelle und einer duftenden Blumenwiese auch dezent rauchige und würzige Aromen, die den Wein noch tiefgründiger machen. Am Gaumen rund, saftig und dennoch frisch, mit einem leicht salzig-erdigen Abgang.