

RIESLING ESSENHEIM KALKSTEIN 2020

WEINGUT BRAUNEWELL



Klarheit klar
Farbe helles Strohgelb
Sonstiges -



Intensität mittel +



Süße ● ● ● ● ●
Säure ● ● ● ● ●
Bitterkeit ● ● ● ● ●
Körper ● ● ● ● ●
Holzeinsatz ● ● ● ● ●
Tannin ● ● ● ● ●
Komplexität ● ● ● ● ●
Abgang ● ● ● ● ●



Bewertung ausgezeichnet
Trinktemperatur 10 bis 12 °C



ANBAUGEBIET: RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

REBSORTE: RIESLING

PREIS: 12,50 €

AROMEN:
ZITRONE ◀
GRAPEFRUIT ◀
WEISSER PFIRSICH ◀
APRIKOSE ◀
KRÄUTER ◀
ANANAS ◀
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 Weinbergsanlagen 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 Braunewell Ortswein Riesling ist geprägt von den unverwechselbaren Essenheimer Böden mit Kalkstein und Mergel. Die dicken Kalksteinbänke sind die ehemalige Brandungsküste des Urmeeres. Der dort gewachsene Riesling ist daher eigenständig und verbindet die Fruchtaromen mit der Komplexität der Böden.

Die Lese erfolgte ausschließlich von Hand, die Trauben wurden anschließend spontan vergoren und dann über mehrere Monate auf der Vollhefe gelagert, bevor der Wein schließlich abgefüllt wurde.

In der Nase hat der Riesling vom Essenheimer Kalkstein florale Noten und etwas Kräuter, die durch die Rauchigkeit des roten und eisenhaltigen Kalksteins ergänzt wird. Am Gaumen dann mehr Frucht mit Aromen von reifer Aprikose und Weinbergspfirsich. Das Ganze mit einem feinen, aber dichten Körper und einem langen, salzigen Abgang. Ein mineralischer, leicht würziger Riesling und wunderbarer Botschafter seiner Herkunft.